

Eötvös Loránd Tudományegyetem
Bölcsészettudományi Kar

DOKTORI DISSZERTÁCIÓ

NYISZTOR TINKA

**HÉTKÖZNAPOK ÉS ÜNNEPNAPOK.
A MOLDVAI MAGYAROK TÁPLÁLKOZÁSÁNAK ETNOGRÁFIÁJA**

Európai Etnológia Doktori Iskola,
Prof. Dr. Paládi-Kovács Attila, akadémikus, a Doktori Iskola vezetője,
A bizottság tagjai: Dr. Szilágyi Miklós, az MTA doktora, Dr. Kocsis Gyula, PhD,
Dr. Bali János, PhD,

Témavezető: Prof. Dr. Kisbán Eszter, a Történettudomány (néprajz) doktora

Budapest, 2007

Nyisztor Tinka

**Hétköznapi és ünnepnapok. A moldvai magyarok
táplálkozásának etnográfiaja**

Budapest

2007

Tartalomjegyzék

<i>I. Kutatástörténeti áttekintés és módszertani keretek</i>	5
I. 1. Kutatástörténet	5
I. 2. Terep és terepmunka, módszer és koncepció	17
A községről	18
Az étkezések napi rendje Pusztinán	20
<i>II. Hétköznapiak</i>	25
II. 1. Egy gazdálkodó család hétköznapi táplálkozása, Külsőrekecsin, 1999/2000 tele	31
A porta	34
Az első este	36
Mindennapok munkái, ételei	39
A főzés	47
Szarkáéknál	59
II. 2. Napszámosok étkeztetése, Pusztina, 1999 nyara	68
II. 3. Ételhordás a mezőn dolgozók számára	95
II. 4. Úton lévők táplálkozása: Búcsús ebéd Frumószában, 2003	104
<i>III. Ünnepnapiak</i>	115
Az ünnep ideje	115
Az ünnep étele	116
III. 1. A keresztelői étrend és rituális étele a töltött tyúk	119
Ételhordás	119
A töltött tyúk elkészítése	120
Keresztelői lakoma	121
<i>Ál radina</i>	124
Húshagyó kedd	125

III. 2. A lakodalom rendje és étrendje, Pusztina, 1997	127
A család	133
Az előkészületek	134
Hivogatás	135
A helyszín	136
A lakodalmat megelőző hét munkái	138
A lakodalom napja	156
III. 3. A halotti tor rendje és étrendje	180
Halotti tor télen, Lujzikalagor, 1999	185
<i>Összegzés és kitekintés</i>	188
<i>Irodalomjegyzék</i>	192
<i>Függelék</i>	
Áttekintések az ünnepi alkalmak étrendjéről	I
Forrásközlés: egy pusztinai főzőné füzeté	VII

I. Kutatástörténeti áttekintés és módszertani keretek

I. 1. Kutatástörténet

A néprajzi táplálkozásvizsgálatok európai térképén a Kárpátoktól keletre fekvő régió máig nagy fehér foltot képez. Így van ez, akár az empirikus felméréseket, akár az elemzéseket nézzük. Szorosabban Moldvára tekintve akadnak a témakörből szórványos közlemények, ezek azonban a terület viszonyait távolról sem reprezentálják. Mindaddig szinte teljesen hiányzik a többségi román lakosság étkezési gyakorlatának feltárása. Az általam végzett mélyfúrás kisebbségi magyar népességre vonatkozik. A kibontakozó kép mind időrendben, mind új- és modern kori szerkezetében jellegadó pontokon eltér a szomszédos közép-európai régióétól. Ez arra hívja fel a figyelmet, hogy várhatóan Moldova egész területe új zóna felé nyit keletre a táplálkozáskultúra tekintetében.

Az európai néprajzi táplálkozásvizsgálatok máig tartó szakasza az 1960-as évektől kezdve bontakozott ki. A megelőző időszak eredményeit 1970-ben tekintette át egy akkor indult nemzetközi munkaközösség. Legelső konferenciájuk bevezetésére elkészült egy kutatástörténeti szemle, amelyben mindazon európai országok szerepeltek, amelyekről az áttekintés elkészíthető volt. Az utóbbi körülmény a régiók kutathatóságától és a téma iránti akkori érdeklődéstől függött. A kiadvány huszonkét európai ország beszámolóját tartalmazza az 1970-ig elvégzett munkálatokról.¹

Az 1960-1970-es években a táplálkozásvizsgálat ugyancsak előtérbe került a történelemtudományban. A francia *Annales*-iskolához kapcsolódó kutatások középpontjába a késő középkor – kora újkor időszaka, kérdésfeltevésben pedig az élelmezés, élelmiszerellátás, vagyis nagy létszámú társadalmi rétegek helyzete került. Az élettudomány modern táplálkozástudományi módszerét hívták segítségül múltbéli kalóriefogyasztás, fehérje, szénhidrát és zsíradékfogyasztás számítására. Mindezt elsősorban városi élelmiszervásárlások, intézményi elszámolások, illetve adott terület élelmiszertermelésének lehetőségei és lakosság száma összevetésével vizsgálták. A megközelítés eredményeiből 1970-ben jelent meg gyűjteményes kötet.² E francia irány mellé magyar és lengyel kutatók és vizsgálatok is felsorakoztak. Ugyanezen időszak elit kultúrájának étkezését vizsgálta azután a Jean-Louis Flandrin körül kialakult műhely. A luxusfűszerek változása mellett beletartozott ebbe a savanyú ízlésirányról az édesre (cukor), de legalábbis semleges ízre váltó folyamat, amely ott a késő középkortól

¹ Bringéus – Wiegmann 1971b.

² Hemardinquer 1970.

kezdvé bontakozott ki.³ E francia történelemtudományi táplálkozásvizsgálatok abba az irányzatba tartoznak, melyet később történeti antropológiának neveznek. A Flandrin-műhely eredményeit közvetítette a Franciaországban dolgozó román történész, Matei Cazacu román nyelvű tanulmánya, amely egy román forráskiadványhoz készült bevezető.⁴ A kötet utóbbi része 17. századi elit receptgyűjteményt adott közre. A Cazacu-tanulmány⁵ helyenként csak a francia és a román végpontokat veti össze, így történeti következtetéseiben téves megállapításokra is jut. Példa erre a Moldvában maig nagyon fontos savanyú ízlésirány magyarázata. Más európai régiók bevonásának hiányában téves, elhamarkodott, megalapozatlan az a beállítás, miszerint a Havasalföldről a 17. században dokumentált savanyú ízlésirány francia hatás lenne.

A jelenhez közelebbi időszak történelemtudományi vizsgálatában valamivel későbbben került az érdeklődés előtérbe a fogyasztásnak ez a területe. A táplálkozáskultúra néprajzi vizsgálatára összpontosító munkaközösség példája nyomán, de közel két évtizeddel későbben, európai történész munkaközösség kezdte meg munkáját 1989-ben. Elsősorban gazdaság- és társadalomtörténész munkatársakat kerestek, és az ipari forradalom kibontakozásától a jelenig tartó időszakot tüzték ki vizsgálandó periódusnak. Meglepetésre jóval kevesebb régióból találtak a táplálkozástörténet témában már jártas, azon tartósan dolgozó vagy belekezdni kész munkatársakat, mint a néprajzi munkaközösség. Így több esetben a néprajztudományból, kivételesen a szociológiából egészítették ki soraikat. Tevékenységük ugyancsak kutatástörténeti szemlével indult. Ez tizenkét ország teljesítményét vette számba 1989-ig.⁶ Noha mára már egyik kutatástörténeti áttekintés sem egészen friss, változatlanul ezek képviselik a legjobb kiindulópontot a kontinens egészére. A későbbiekben mind a néprajzi, mind az európai történeti munkaközösség konkrét témákon dolgozott sorozatosan. Köteteik közvetve mutatják a kérdésfeltevések, módszerek további alakulását.⁷ A saját munkám szempontjából területileg elsőrendűen fontos Románia, csakúgy mint közvetlen keleti szomszédai, ezekben a sorozatokban még nem szólaltak meg. Az egyetlen apró kivételt mutatja, hogy a nemzetközi kutatás várja és nélkülözi ezeket a vidékeket.⁸

³ Összefoglalóan Flandrin – Montanari 1996 kötetben.

⁴ Cazacu – Constatinescu 1997.

⁵ Cazacu – Constatinescu 1997. 5-82.

⁶ Teuteberg 1992.

⁷ 2006 végéig összesen 16 néprajzi téma 13 kötettel és 9 történeti téma ugyanannyi kötettel. (Az ICEFR (International Commission of Ethnological Food Research) és az ICREFH (International Commission of Research into European Food History) munkaközösségek.)

⁸ Văduva 1973; 2004.

Az egyetemes néprajz, antropológia területén európai kutatók táplálkozással kapcsolatos tevékenysége a XX. században két irányban, a funkcionalizmusban és a strukturális antropológiában kapott figyelemre méltó szerepet. Hosszú terepmunka nyomán készült Audrey Richards brit antropológusnő monográfiája (1939), amely a termőterület, a munka és az étkezés összefüggéseinek bemutatása, kis létszámú, afrikai törzsi (bemba) társadalomból, Észak-Rodéziából (ma Zambia). A szerző Malinowski legjobb tanítványainak egyike, ezt a munkát pedig máig kiemelkedőnek tartja az antropológia.⁹ A strukturalista antropológia kidolgozója, Claude Lévi-Strauss, pontosan Richards munkájára irányította fiatal munkatársa figyelmét Párizsban, amikor talán szívesen látta volna európai anyag hasonló bemutatását is a témában. Erről tanúskodik Yvonne Verdier rövid tanulmánya 1969-ből.¹⁰ Lévi-Strauss maga ekkorra már éppen megjelentette szerzői könyvsorozatának¹¹ azt a két kötetét, melyek címükben történetesen éppen az étkezés kulturális jelenségére utalnak. Az egész 'Mitológiák' könyvsorozat Európán kívüli archaikus társadalmak és gondolkodásmódjuk, képzeteik elméleti elemzése mítoszaiakon keresztül, elsősorban amerikai indián anyagon. A szóban forgó köteteknek címet adó táplálék ('nyers' és 'főtt'), valamint az étkezés ('asztali szokások')¹² nem jelentik, hogy a munka bemutatja a táplálkozáskultúra etnográfiaját. A címek rámutató pontok, mögöttük strukturális (bináris) oppozíciók felmutatása kap fontos szerepet, köztük a 'nyers és főtt', 'élet és halál' ellentétek. Híressé vált később az összefüggések illusztrálására ténylegesen lerajzolt 'kulináris háromszög', a *le triangle culinaire*. Ellentétpárok természetesen felfedezhetők fejlettebb preindusztriális és indusztriális társadalmak étkezési szokásaiban is. Közép- és Kelet-Európából 'élők és holtak' ételeinek párosát elemezte később Pócs Éva egy tanulmánya,¹³ illetve 'hétköznapi és ünnep' mindennapi ételeit és 'rituális étkezését' vette számba ellentétpárként román anyagon Ofelia Văduva monográfiája.¹⁴ Saját munkámhoz módszertani tájékozódásul alapvetően a magyar néprajzban elvégzett feltárások és elemzések eredményei szolgálhattak.

⁹ Richards 1939.

¹⁰ Verdier 1969.

¹¹ Lévi-Strauss 1964-1971, *Mythologiques* sorozat.

¹² Lévi-Strauss 1964-1971. 1. kötet: *Le Cru et le Cuit* (1964); 3. kötet: *L'Origine des manières de table* (1968).

¹³ Pócs 1992.

¹⁴ Văduva 1996; 1999.

A magyar néprajzi táplálkozásvizsgálatokról többször készültek részletes áttekintések a fenti kötetekben szereplő szemlék mellett. Vajkai Aurélnak a kezdetektől 1947-ig, Kisbán Eszternek az 1951-1976 időszakot felölelő és T. Bereczki Ibolyának 1986-ig eljutó összefoglalói összefüggő sorozatot képeznek.¹⁵ Kiegészíti ezt a táplálkozás téma jelenlétének és megközelítésének elemzése az *Ethnographia* folyóirat 1890-1989 közt megjelent első száz kötete folyamán.¹⁶ Végül 1997-ben a magyar táplálkozáskultúra néprajzi áttekintése az akadémiai néprajzi kézikönyvben, a magyar nyelvtérület kutatóinak első táplálkozás témájú néprajzi konferenciája és közvetve Kisbán Eszter munkásságának bibliográfiája nyújt vezérfonalat mind a megközelítések, mind a közlések tekintetében.¹⁷ Bár hiánytalan teljességre törekvő bibliográfia nem készült, a fenti publikációkban rendelkezésre álló könyvészet felmenti dolgozatomat a bibliográfia megismétlésétől. A legújabb publikációkra a későbbiekben a munkámhoz felhasználtak közt külön hivatkozom.

A táplálkozás néprajzi vizsgálata Romániában nem kapott akkora hangsúlyt, hogy a közléseket saját bibliográfia foglalná össze. A mindmáig legrészletesebb román vizsgálat moldvai táplálkozáskultúráról viszont éppen a Békás szoros kistérségben folyt.¹⁸ Pusztinához legközelebb a Gyimesi szoros vezet át a Kárpátokon, a vele északra szomszédos átjáró pedig a Békás szoros, melynek irányából tart délre Pusztina folyója, a Tázló. A moldvai magyarokra vonatkozó történeti, valamint néprajzi vizsgálatokról többször készült különböző igényű áttekintés, ezekben a táplálkozást érintő kevés közlemény is helyet kapott. A legújabb könyvészeti összefoglalások Halász Péter kommentált moldvai magyar kutatástörténete 2002-ből,¹⁹ és *A moldvai csángók bibliográfiája* kolozsvári szerkesztésben, önálló kötetben 2006-ból.²⁰ Mindkettő témakörök szerinti bontást nyújt, a táplálkozáskultúra anyaga könnyen felüthető.

Az 1960-as években kristályosodott ki az étkezéskultúra megközelítésének az a módszertani eszköze, amely az étkezést állítja a leírás és szerkezetelemzés középpontjába. Az étkezésközpontú megjelenítés egyúttal a táplálkozáskultúrák közti összehasonlíthatóságnak is biztonságos eszköze. A módszer ajánlását, mibenlétét, indoklását Günter Wiegelmann fejtette ki 1970-ben, mégpedig a szakkutatók közt

¹⁵ Vajkai 1947; Kisbán 1978; Bereczki 1986. 5-25.

¹⁶ Kisbán 1989a.

¹⁷ Kisbán 1997b; Romsics – Kisbán 1997; Kuti 1997. 11-19.

¹⁸ Kogălniceanu 1973.

¹⁹ Halász 2002a.

²⁰ Ilyés (et al.) 2006.

nevezetessé vált helyen, a nemzetközi munkaközösség első néprajzi konferenciáján és annak kötetében. Ott intézményi organogram rajzához hasonlóan is bemutatta, hogyan kapcsolódik össze egy-egy étkezés az alárendelt és felettes körülményekkel, illetve a táplálkozáskultúra az életmód és mentalitás szomszédos területeivel.²¹ Feltűnő, hogy amikor a statisztika eltért uralkodó megközelítésmódjától, ott is hasonló irányba fordultak. A Magyar Statisztikai Hivatal a táplálkozás témakörében az élelmiszerfogyasztás adatait teszi közzé rendszeresen. Amikor egyszer életközeli képet kínált, akkor a statisztikusoknál is az étkezés került középpontba, amelyen az ételek megjelennek. Erre irányult az adatfelvétel az 1958-59. év magyarországi gyakorlatáról, majd *Étrendi szokások* címen az országos reprezentatív felvétel közlése és elemzése is.²² A néprajzban a táplálkozáskultúrának az étkezésekhez fűzött leírása nem új, de sokáig nem volt rendszeres. Alkalmazásainak példája már Reguly Antal 1857-es leírása Ipoly-menti palóc falvak mindennapi étkezéséről²³; később Pócs Éva néphit-monográfiája a karácsonyi vacsoráról.²⁴ T. Bereczki Ibolya alföldi nagytáji táplálkozás-monográfiája a hétköznapi munkálatok sajátos étkezéseivel is tagolta.²⁵ Étkezést elemzett a 18-19. századi parasztlakodalmak lakomáinak magyarországi történeti szemléje²⁶ és sok más közlés.

Az önálló néprajztudomány intézményesülése Európa-szerte az 1900-as századforduló táján történt. A romantika korszakából származó gondolat utóhatásaként az új tudományszakot jó ideig terhelte még a 'népi' egyenlő régi, ősi, időtlen elgondolása. A parasztok és mezőgazdasági munkások, a vidéki kézművesek, a paraszti életmódot folytató kisnemesek életmódját vizsgálni kezdő regionális és tematikus feltárások jelenvizsgálatok voltak. Vagy a mindenkori fiatal felnőtt generációk tevékenységét, gondolkodását, vagy azt a még élő szülei emlékezésével együtt figyelték és hallgatták meg. A 'rég' vagy annak vélt jelenségeinek tulajdonítottak a néprajz szempontjából jelentőséget és értéket. Egy évszázaddal később jól látjuk, milyen lehetőség maradt kihasználatlan azzal, hogy ezek a korai vizsgálatok a maguk idején szemmel láthatóan új jelenségeket nem tulajdonítottak jelentőséget. Jól látszik ez a szakmailag kiemelkedően művelt Bátky Zsigmond összefoglalásában is, amit a népi táplálkozásról

²¹ Wiegmann 1971.

²² *Étrendi szokások* 1960.

²³ Reguly 1857/1975. 111-114.

²⁴ Pócs 1965.

²⁵ Bereczki 1986.

²⁶ Kisbán 1993.

írt a magyar néprajz első kézikönyvében.²⁷ Hosszabb időszak áthidalására Györffy István az 1920-as években már használt kora újkori forrásanyagot, térképet és szöveget egyaránt, amikor 20. században megfigyelt településforma előtörténetéről gondolkodott.²⁸ Ennél rövidebb időszakon belül lefolyt változások tervszerű rögzítését Tálasi István vezette be az anyagi kultúra kutatásában²⁹ az 1940 körül folytatott bakonyi állattartási kutatásai során. A kiemelten ezt a kérdéskört tárgyaló tanulmányának címébe foglalt *változásvizsgálat* kifejezés ezzel lett a szak állandó terminusa. A táplálkozás témakörében Morvay Judit Boldva völgyi vizsgálata bizonyult úttörőnek az innovációk felé fordulás tekintetében. Tanulmánya 1950-ben az *innováció* kifejezést még nem írta le. A folyamatot viszont igen részletesen feltárta és elemezte olyan helyi változássoron, melynek elejét és állását is látni lehetett. Mikrovizsgálata családi és naptári ünnepek ételeit vette számba három faluban. Három egymást követő generáció lépésről lépésre változó gyakorlata különült el az 1870-1945 közti időszakban. Négy társadalmi csoport viselkedését figyelte elkülönítve: a kisparaszti rétegeket és a földnélkülieket. A vizsgálat nem regionális ételeket fedezett fel, ellenkezőleg: jól ismert ételek, mint kelesztett tészta, töltött káposzta és cukros sütemények voltak az innovációs folyamat jelölői ebben a kistérségben.³⁰ A kutató szeme előtt játszódo, valamint a korábbi, de jól dokumentálható változások eseteinek elemzése segíthet más, töredékesebben dokumentálható esetek értelmezésében is. A helyértéküket veszített archaikus, 'régí', 'ősi' részletek helyett a néprajzi táplálkozásvizsgálat vezérfonala az 1960-as évektől kezdve a teljes szerkezet, a részleteknek abba való illeszkedése, az egyes összetevők mindenkori súlya, a változások folyamata, az innovációk menete lett. Ennek első, különböző esetek sorozatán kidolgozott bemutatása Günter Wiegmann habilitációs disszertációja volt Bonnban, 1967-ben. Ez igen széles adatbázisra támaszkodhatott. A szakirodalom mellett rendelkezésre álltak a nagy kiterjedésű német nyelvterületet felölelő Német Néprajzi Atlasz térképlapjai és archívuma is. A kiemelten elemzett kérdések a burgonyaételek, gabonakása-ételek, a kávéital bevezetése, egy vászonkendőbe takarva megfőzött ünnepi tésztaétel és a húskételek köréből kerültek ki. A munka címében az *innováció* kifejezés nem szerepel, a folyamatra az alcím a nemzeti nyelven utal: *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung.* A

²⁷ Bátky 1933.

²⁸ Györffy 1926.

²⁹ Tálasi 1942.

³⁰ Morvay 1950.

szövegben az 'újítás' (*Neuerung*) és 'innováció' kifejezést egyaránt használja. Utal a svéd néprajzban az 1950-es évek elejétől folyt innováció-vizsgálatokra, valamint azoknak a gazdaság- és társadalomföldrajzzal való kapcsolatára.³¹

A falusi társadalom étkezési szokásainak értelmezése a legutóbbi évtizedekig a társadalom más nagy csoportjainak viszonyaitól elszakítva folyt. Ahogyan a néprajzi kutatás túljutott a kiinduló újkori periódus falusi formáinak megismerésén nagy földrajzi területen, a további vizsgálat több irányban is megnyílhatott. Az egyik a történeti irány, korábbi időszakok történeti forrásainak elemzésével. A másik a társadalmi bővítés, a részfolyamatoknak a mindenkor teljes társadalom keretében való megfigyelése. Utóbbi mind a történeti, mind jelenkori elemzéseknek tanulságos keretet ad.

A magyar kutatásban Ecsedi István munkája az első táplálkozás-monográfia, *A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása* című kötet. Az etnográfus, debreceni múzeumigazgató szerző debreceni civis gazdacsalád gyermeke volt.³² Könyvének gerincét debreceni városi és tanyai anyag képezi. Jóval töredékesebben került bele a földrajzi szomszédság szokásainak felidézése.³³ Mivel az elkészített ételek az anyagi kultúra rövid életű 'tárgyai', a leírt környezettel való személyes kapcsolat, hosszabb közvetlen tapasztalat a felméréseket észrevehetően segíti. Kardos László 1943-ban megjelent monográfiája a nyugat-dunántúli Őrségről egyúttal az első magyarországi egyetemi doktori disszertáció volt a táplálkozás köréből. A szerzőt a tájhoz laza személyes kapcsolat is fűzte.³⁴ Családi kapcsolata volt a vizsgált tájjal Ujváry Zoltánnak is, aki az egykori Gömör megye általa szervezett néprajzi monográfiája előmunkálatai során vállalt kistáji táplálkozás-kötetet.³⁵ A mához legközelebbi időszakról, a 20. század második feléről szól Kovácsné Báti Anikó disszertációja. Változásvizsgálatát a borsodi Cserépfaluban végezte, ahol szerzett rokonság révén ő is otthonosan mozgott.³⁶ Fiatal kaposvári muzeológusként közölt táplálkozás monográfiát Knézy Judit a Somogy megyei Csökölyről,³⁷ amit azután táplálkozástörténeti forrásanyag feltárásával folytatott a megyéből. További áttekintő jellegű munkák mellett eltérő megközelítéssel készült

³¹ Wiegelmann 1967.

³² Balogh 1985.

³³ Ecsedi 1935.

³⁴ Kardos 1943.

³⁵ Ujváry 1991.

³⁶ Báti 2004.

³⁷ Knézy 1977.

Bódi Erzsébet és Romsics Imre monográfiája. Bódi egy magyarországi lengyel falu, tehát egy nemzeti kisebbség táplálkozáskultúráját vizsgálta.³⁸ Romsics egyetlen idős asszony emlékeit mérte fel a sütés-főzés területén Kisújszálláson.³⁹

Az Európai parasztok életmódjának története szerzői sorozatban Hoffmann Tamás teljes kötetet szentelt *Az étel és ital* kérdéseinek, nemzetközi szakirodalom alapján. A széles ívű áttekintés a földműves és az ipari munka európai szétválásának, a piacok kialakulásának korai időszakától a legújabb korig kíséri az eseményeket, a nagytípi változatokat, az újítások térnyerésének menetét.⁴⁰

A moldvai magyarok tudományos vizsgálata a reformkorban kezdődött. Az indulásra később visszatérek. A néprajzi felderítések, elemzések közt századunkban Domokos Pál Péternek az 1920-as években kezdett, Lükő Gábornak az 1930-as években indult, majd Mikecs Lászlónak az 1940-es évek első felére eső kutatásai az úttörők. Érdeklődésük középpontjában Domokosnál a népzene és történeti zene, Mikecsnél a népcsoport története, Lükő Gábornál az erdélyi magyarsággal való kapcsolataik álltak.⁴¹

A moldvai román és magyar néprajzi kutatások a második világháború után egyaránt 'népművészet' címszó alatt folytak, folyhattak. Az első szakaszt Kós Károly, Szentimrei Judit, Nagy Jenő tevékenysége fémjelzi. A keret nem jelenti azt, hogy a vizsgálatok az anyagi kultúrára ne térhettek volna ki.⁴² A következő szakasz középpontjában Kallós Zoltán munkássága állt, elsősorban ballada és népzenei feltárásaival.⁴³ A legújabb szakaszban, 1990-től kezdve, kolozsvári kutatók megsokszorozták az addigi ismereteket nem egy témakörben. Legfeltűnőbben a folklorisztika, kötött szövegek vizsgálata erősödött meg. A sor Pozsony Ferenc Szeret vidéki munkáival indult.⁴⁴ Környezetén belül a népcsoportot római katolikus vallása írja körül, ugyanakkor a római egyház missziós tevékenysége évszázadok óta hozzájárul nyelvvesztésükhöz. Tánczos Vilmos kutatásaiban ez adott külön hangsúlyt az imaalkalmak megfigyelésének, amihez a kötött szövegű archaikus imádságok használatának és a műfaj szövegeinek bemutatása

³⁸ Bódi 1984.

³⁹ Romsics 1998a.

⁴⁰ Hoffmann 2001.

⁴¹ Domokos 1931a és későbbi közlései; Lükő 1936; Mikecs 1941.

⁴² Kogălniceanu 1973; Kós – Szentimrei – Nagy 1981. A terepmunkáknak ebbe az időszakába esik Gunda Béla két rövid, felderítő gyűjtőútja is 1948-ban, ill. 1957-ben, ld. Gunda 1990.

⁴³ Kallós Zoltán 1956/57-ben Lészpeden kezdte moldvai gyűjtéseit, 1958-tól kezdve publikál. Munkásságának legjobb összefoglalása Kallós 1970a és Kallós 1996. Vö. Pozsony 2005. 113-114.

⁴⁴ A kutató csoport gyűjteményes kötete Pozsony 1997.

csatlakozott.⁴⁵ Társadalomnéprajzi vizsgálataival új témakört nyitott Pozsony Ferenc a régióban. Birtokviszonyok, gazdaságszerkezet és társadalom összefüggéseinek változásait elemezve egyúttal azt a háttérrel is megvilágítja, amelybe a kívülálló a moldvai életmód, kultúra képét belehelyezheti.⁴⁶ Kós Károly 1949-es első moldvai munkája kapcsán szögezte le, hogy a moldvai magyarok addigi vizsgálatából az anyagi kultúra hiányzott legjobban. Saját munkája azután annak különböző területeire irányult, röviden a táplálkozást is érintve.⁴⁷

Alig több előzménnyel készült el 1996-ra szakdolgozatom a budapesti egyetem tárgyi néprajzi tanszékén. Ez Pusztina község példáján a táplálkozáskultúra szerkezetét vizsgálta az együtt élő három generáció életszakaszában. A munka főcíme nem véletlenül volt *Ebéd és vacsora*, a középkori eredetű napi két állandó étkezés továbbélésére utalva.⁴⁸ A moldvai magyar táplálkozáskultúrából ma Pusztina példája a legfeltárta. A közlésre került részek a levelek kapcsán világították meg az étkezések napi sorának szerkezetét, a savanyú ízlés hangsúlyát, a kukorica- és gabonaételek viszonyát, egyes ünnepi alkalmak étkezésének szervezését és ételeit, valamint a legfontosabb változásokat.⁴⁹ Megelőzőleg a *zsufa* nevű régies böjti étel magyar emlékeit vette számba Moldva iránti érdeklődésének korai szakaszában Halász Péter.⁵⁰ Szerzői tanulmánykötetében ugyanő később a vadon termő növények használatáról szolt a csángók böjtös étkezésében.⁵¹ A moldvai magyarok néprajzi vizsgálatára pályázati támogatást elnyert erdélyi kutatócsoport munkája során Zakariás Erzsébet gondozta a táplálkozáskultúra témát. Megfigyeléseiből előzetes megjegyzéseket az 1995-ben tartott kalocsai konferencián mutatott be, összeggést az egész kutatást záró kötetbe készített. Hat moldvai magyar faluban erdélyi szemmel figyelte meg és interjúrészletekkel kísérte az élelmiszerkészlet, ételkészítés, az étkezés módjának „legmegragadóbb” sajátosságait.⁵² Ugyanabban a kötetben a sós források vizének használatáról tudósított Gorzafalváról Nagy Balázs.⁵³ Az ezredfordulótól sokasodnak apró közlések a

⁴⁵ Tanczos 1995a; 2001. A terepmunkáról szóló rész végén közlöm Tanczos Vilmos és Sebők László 1997-ben szerkesztett, a moldvai csángók által lakott településeket ábrázoló térképét. <http://sebok1.adatbank.transindex.ro/legbelso.php3?nev=Tancoscsoango> (A letöltés dátuma: 2005. 12. 06.)

⁴⁶ Pozsony 2004.

⁴⁷ Kós 1976; 1994; 1997.

⁴⁸ Nyisztor 1996.

⁴⁹ Nyisztor 1995; 1997a; 1997b.

⁵⁰ Halász 1973a.

⁵¹ Halász 2004a.

⁵² Zakariás 1997a; 1997b. Idézet 1997b. 169.

⁵³ Nagy 1997.

szaktudomány fórumain kívül is. Így például az erdélyi *Korunk* című folyóirat egy csángó falu étkezési szokásairól közölt megjegyzéseket,⁵⁴ a *Moldvai Magyarság*, valamint a *Csángó Tükör* című periodikákban egy-egy levesről három alkalommal,⁵⁵ a *borcs* nevű ételsavanyítóról egyszer,⁵⁶ mutatóban húsvéti és karácsonyi étkezésről⁵⁷ jelentek meg írások gyors egymásutánban. A tárgyválasztásnál feltűnő, hogy a már székelyföldi tapasztalatot is szerzett fiatal moldvai szerzők beszámolóí manapság jól érzik a levesek és savanyításuk jellegzetes voltát a moldvai táplálkozáskultúrában. Ezzel szemben a növénylevélbe töltött ételről, amely Erdélyben is közhasználatú más néven, csak magyarországi gasztronómiai magazin emlékezett meg „csángó galuska” címen ebben a forráscsoportban.⁵⁸ Eddigi összteljesítményként 2006-ban a moldvai magyarok átfogó néprajzi bibliográfiájában a táplálkozás téma a kötet 376 oldalából mindössze 2 lapon, 12 önálló tétellel szerepel.⁵⁹

A Moldvai Fejedelemség magyar lakói étkezési szokásainak megfigyelése viszont már a társadalomtudományi vizsgálatok indulásakor megkezdődött. A moldvai magyarok tudományos vizsgálata a reformkor magyar tudományosságában, Gegő Elek munkájával nyílt meg.⁶⁰ A székelyföldi születésű Gegő Magyarországon végzett teológiát, ferences pap lett, érdeklődött a magyar történet iránt. Pesti lakos volt, amikor harminc éves korában, 1835-ben levelező tagjává választotta a Magyar Tudományos Akadémia. Az Akadémia megbízását és anyagi támogatását elnyerve 1836 októberében 23 napos körutazást tett a Moldvai Fejedelemségben.⁶¹ Az út célja a régió megismerése és az ott élő több tízezer lélekszámúnak becsült magyar népcsoport felkeresése volt. Tapasztalatairól szóló beszámolója útinaplóval kezdődik. A következő részben azokra a kérdésekre válaszolt hét szakaszban, melyeket az MTA ajánlott figyelmébe. Jellegebén ez a rész a korszak úgynevezett statisztikai országleírásainak műfajába illeszkedik. Gegő jelzi a népességstatisztika hiányát, az általa segítségül vett források bizonytalanságait, majd sorra veszi a részben vagy egészben magyar lakosságú plébániákat. Pusztina a bákói kerületben ezek közé tartozott. A maga 700 főre becsült lakosságával akkoriban egy kicsi központ volt, legalább 10 másik település magyar

⁵⁴ Buzogány 2003.

⁵⁵ Anghel 2003; Petrás 2004a; 2004b.

⁵⁶ Anghel 2004.

⁵⁷ Păduraru–Păduraru 2000; *Anonim* 2003.

⁵⁸ Pákozdi 1988.

⁵⁹ Ilyés (et al.) 2006. 254–255.

⁶⁰ Zsoldos 1987.

⁶¹ Gegő 1838/1987. 11–34.

filiája tartozott hozzá, az utóbbiak együtt mintegy 5.000 lakossal.⁶² Gegő egyébként átutazott Pusztinán, Moineest felé haladva. Ez utóbbinak magyar egyháza csak filiája volt Pusztinának, Moineest maga viszont akkor „kisdied mezőváros”.⁶³ A rövid út során Gegő alig szerezhetett közvetlen tapasztalatot a falvak mindennapi életéről, ünnepeiről, az akadémiát ugyancsak érdeklő népszokásokról, népköltészetéről. Az étkezéssel kapcsolatban három dologra tért röviden ki.⁶⁴ Ezeket a pontokat, mint a legkorábbi tudós megfigyelést, egyenként felidézem. A szerző beszámol arról, hogy útja során mind a román, mind a magyar falusiak között meleg vendéglátást tapasztalt, minél archaikusabb („szegényebb”) volt a lokális közösség, annál inkább. Bizonyára így volt, ez azonban mégis egy nagyon elterjedt toposz. Másik észrevétele az ortodox és római keresztény böjtölés különbségéhez kapcsolódik. Nyilván tanultabb, mozgékony helyi segítőknek megfigyeléseit ismételte, amikor román és magyar népszokások részleteinek különbségeit sorolta. Itt említi, hogy noha a moldvai magyarok római katolikusok, északi falvaikban bizonyos böjti napokon az asszonyok tojással meg nem „pogányították a tésztácskát”. Ez azt jelenti, hogy a számukra előírtnál szigorúbban, ortodox rend szerint jártak el. Így volt ez, jegyzi fel Gegő, régebben. Viszont papjaik felvilágosításának köszönhetően mintha elkezdtek volna felhagyni ezzel a szokással.⁶⁵ Végül harmadszor az étkezéseken egymással összevethető szerepet betöltő kukoricalepény illetve búzakenyér használatát szembeesíti. Bár ő másként fogalmazza, ez esetben archaikusabb ételforma állt egy költségesebb ritkaság/újdonsággal szemben, alapanyaguktól függetlenül. Az ételforma egyrészt a lepény, pép, másrészt az erjesztett magas kenyér. Úgy látszik, Gegő moldvai városi, többet látott segítőknek szemében a lepény, pép, illetve a kenyérhasználat szembeállítását szimbolikus volt. Ők lehettek, akik a lepényt – kemény pépet mindkét nemzetiség, románok és magyarok étkezéseinek fontosként tartották számon, míg azt, hogy mellettük búzakenyeret *is* ettek, megkülönböztető magyar szokásnak látták.⁶⁶ Gegő Elek függelékeket is csatolt az akadémiának készült beszámolójához, benne a 17. század derekán keletkezett, a moldvai fejedelemségről szóló, latin nyelvű ún. Bandinus-kódex szemelvényes fordítását. A teljes Gegő-kötet kiadásáról 1838 késő nyarán határozott a Tudományos

⁶² Gegő 1838/1987. 46.

⁶³ Gegő 1838/1987. 30.

⁶⁴ Gegő 1838/1987. 48-53.

⁶⁵ Gegő 1838/1987. 53.

⁶⁶ Gegő 1838/1987. 50.

Akadémia. A munka 1838-ban Budán, *A moldvai magyar telepekről* címen jelent meg.⁶⁷ A következő moldvai tudósító ugyancsak a Magyar Tudományos Akadémiával kapcsolatot tartva dolgozott. Petrás Ince János minorita maga moldvai volt. Forrófalván született, Klézsén halt meg. Közben a teológiát Magyarországon végezte. Misszionáriusként küldték vissza szülőföldjére, ahol Pusztina, majd Klézse papja volt. Döbrentei Gábor akadémikus kérdéseire adott válaszai Pesten, 1842-ben jelentek meg.⁶⁸ A házi kenyérsütés hiánya, a kenyérfogyasztás kivételes volta később is feltűnt a kívülről érkezettnek. Az erdélyi neveltetésű Domokos Pál Péter hosszabb időt töltött a moldvai magyarok között. Noha néprajzi megfigyeléseinek más téma állt a középpontjában, írásában nem maradt el egy megjegyzés erről a sajátosságról. Moldvai körútján 1929-ben ő azt tapasztalta, „hogyan az egész csángóföldön kenyeret nem sütnék. Csak vásárokkor és a városban jártukkor vesznek és esznek kenyeret. A puliszka [a moldvai magyar nyelvjárásban *málé*] pótolja a kenyérhiányt”. Megjegyzése nem került el a magyarországi táplálkozástudományok figyelmét.⁶⁹

Erdély régiójában a táplálkozástudomány nem kerülhetett még az életmódvizsgálatok homlokterébe. Így érezte ezt Kós Károly is, aki helyi értelmiségieket is igyekezett megnyerni a hiány pótlására. Közülük egy levelekről elkészült dolgozat elkallódott, miután csak összefoglalása jelenhetett meg előzetesen.⁷⁰ Így született viszont például az étkezés rendjének bemutatása Nyárádszentimréről.⁷¹ Kósa-Szánthó Vilma 1981-ben megírt tanulmánya két gyimesi községről csak jóval későbbben jelenhetett meg. Ez a példa magashegyi ökológiai környezetből való, ahol állattartásból éltek, szántóföldi földművelésre alkalmas terület alig van. A megfigyelés alapján készült leírás az élelmiszerkészlet összetételével és a tüzelőkkel összhangban az étkezés legfontosabb jellegzetességeit emelte ki. Így a tejfeldolgozást és termékeit, az ’üstben főtt’ mindennapi ételeket. Közülük a puliszkának való kukorica mindig is kereskedelem útján jött a községekbe. A húsos ételeket eleve az ünnepi étkezésekkel együtt veszi számba. Rögzíti, hogy kenyeret évente csak néhány alkalommal sütöttek, ünnepeken és kalákában, rozsból. Megfigyelte, hogy a napi étkezések biztos pontja az egész nyári félévben a mezőre kivitt meleg ebéd délelőtt, és frissen főtt meleg vacsora otthon a

⁶⁷ Gegő 1838/1987. III-IV.

⁶⁸ Petrás 1842. Később cikksorozat a *Magyar Nyelvőrben* (1874-1881).

⁶⁹ Domokos 1931a; 126.; Bátky 1933 [az utalás helye a második kiadásban: 1941² 82.]; Kisbán 1970. 97-98.; Gunda 1990. 46.

⁷⁰ Kozma 1958.

⁷¹ Szabó 1981.

munka után. Déli pihenőben az 'ebéd' maradékát fogyasztották el.⁷² Táplálkozásmonográfia Erdélyből nincsen.

A legrészletesebb, legátfogóbb bemutatás egy kívülről rátekintő szerző, Romsics Imre tanulmánya Székelyvarságról. Székelyvarság a Görgényi-havasok lábánál fekvő, eredetileg hegyi tanyákra való kirajzással létrejött, önállóult település. Romsics vizsgálata a mindennapi és ünnepi élethelyzetekre, napszakokra felfűzve, összehasonlításra is alkalmas tagolásban nyújt részletes elemzést.⁷³ A terület egészére térképekkel is támogatott áttekintés készült a kenyér készítmódjáról és a táplálkozási struktúrában betöltött szerepéről.⁷⁴ Végül a Magyar Néprajzi Atlasz 121 térképlapot közölt a táplálkozáskultúra regionális tagolódásáról a magyar nyelvterület egészét felölelve.⁷⁵

A kutatástörténet azt mutatja, hogy egy moldvai mélyfúrás a témakörben indokolt és hiánypótló. Ez háromgenerációs jelenvizsgálat lehet. Súlypontjait a táplálkozásszerkezet feltárására, fontos összetevőinek körüljárására, a változások folyamataira érdemes helyezni. A részleteket az étkezési helyzetekkel összefüggésben célszerű vizsgálni.

I. 2. Terep és terepmunka, módszer és koncepció

Terepmunkám középpontja a moldvai Pustina (Pustiana) a szülőfalum, így több évtizedes résztvevő megfigyelésre támaszkodhatom. A pusztinai viszonyokra rátekintést fokozatosan szereztem, azóta amióta — mintegy 25 évvel ezelőtt — egy közeli román városban megkezdtem középiskolai tanulmányaimat, majd a Székelyföldön dolgoztam, Budapesten jártam egyetemre, majd Bukarestben és Svájcban töltöttem több hónapos kutatói ösztöndíjas időszakot.⁷⁶

⁷² Kósa-Szánthó 1997.

⁷³ Romsics 1998b.

⁷⁴ Kisbán 1970.

⁷⁵ *Magyar Néprajzi Atlasz* 1987-1992. VI. 346-439., VII. 340-467. térkép.

⁷⁶ A közoktatás mindkét szakaszában kizárólag román oktatási nyelven tanítottak, imi, magyar anyanyelvemen nem is tudtam. Idegen nyelvként franciát tanultam, ezt később szülőfalum általános iskolájában képesítés nélküli tanárként tanítottam is. A magyar nyelven való betűvetés művészetébe Zakariás Erzsébet vezetett be Sepsiszentgyörgyön, ahol egy ideig ugyanazon gyár alkalmazottaiként dolgoztunk. 1991 és 1999 között tanultam Budapesten; előkészítőt, az ELTE néprajz szakán egyetemi és doktori tanulmányokat végeztem. Frankofon képzésben 1997 és 2001 között tanultam az École Doctorale en Science Sociales Europe Centrale keretében Bukarestben és a svájci Neuchâtel egyetemén.

A községről

A Keleti-Kárpátok gyimesi átjárójától 70 km-re a Tázló folyócska bal partján helyezkedik el Pusztina. A falu lakossága az 1994-es népszámlálási adatok szerint 700 családot alkotó, 2070 fő. A pusztinaiak sokkal többre becsülik számukat (kb. 5000-re), nem téve különbséget az elszármazottak — akik városban élnek — és az állandóan a faluban lakók között. Az emberek tudatában mindenki pusztinainak számít, aki Pusztinában született.

A falu lakosságának száma a 18. század végétől a 20. század végéig legalább az ötszörösére nőtt. A megélhetőségi lehetőséget a föld, a falu határa nyújtotta. A földeket mindig tagosítatlanul művelték, és az örökösödési rend következtében, a sokgyermekes családok miatt a földek elaprózódtak. Olyan család is volt, amelynek 4-5 hektárnyi földje tíz helyen volt szétszórva a határban. A kollektivizálás előtt a községben a legtehetősebb gazdaréteg 5-10 hektárral rendelkezett, amiben a szántó, kaszáló, legelő mellett az erdőbirtok is benne volt. Ennél jóval nagyobb számban voltak a kevesebb földdel rendelkezők. A dombos vidék és a nehezen művelhető, kötött talajú szántóföldek csak az önellátás szintjéig látták el a gazdálkodókat. A falu határa már a II. világháború előtt kevés volt a növekvő lakosság számára, ezért a földművelés és állattartás mellett, sokan napszámba jártak, a férfiak fuvaroztak és háziiparral (kosárfonás, fazekasság) is foglalkoztak. A kollektivizálás előtt öt gazdának volt cséplőgépe, amivel a környező falvakat is ellátták, ugyanis Pusztinában nagyon kevesen termeltek búzát, a gépek a megélhetés kiegészítését szolgálták. A piacra való termelés nem volt jellemző, csak alkalomadtán vittek az asszonyok vajat, csirkét a bákói piacra. Az 1940-es évek végéig a vajat a kocsmáros vásárolta fel, szállított a városba, vagy a zsidó kereskedők vették át a helyszínen. A pénz szűke miatt a bolti árukért (só, cukor, fűszer...) tojással, vajjal fizettek még a II. világháború után is. A földművelés és a hozzá kapcsolódó állattartás, mint fő gazdálkodási mód miatt, minden egyebet csak a mezei munkák szünetében csináltak.

A parasztfalu Pusztinát a kollektivizálás, a kikényszerített termelőszövetkezetesítés, 1961-ben érte el és 1962-ben fejeződött be. Ettől az évtől kezdve a falu hagyományos társadalmi struktúrájában nagymérvű változások kezdődtek. Az addig is kevésnek bizonyuló földet, igavonó állatot (ökör, ló) és a földművelő eszközöket be kellett szolgáltatni a közsébe. De a földművelés szempontjából a kollektivizálásnak pozitív hatásai is voltak: tagosították a földeket, gépesítették a földművelést, műtrágyával

javították a talajt, új növények termesztését vezették be (borsó, lóhere, lucerna). A földek beszolgáltatása és a gépesítés bevezetése sok munkaeőrt felszabadított, azaz sok család számára megszűnt a megélhetési lehetőség a faluban. Pusztina mindig zárt közösséget alkotott, így a falutól való elszakadás nehezen kezdődött meg.

Az 1989-es politikai fordulat után Romániában a korábban kollektivizált földeket az új törvény az eredeti tulajdonosnak vagy leszármazottainak természetben visszaadni rendelte. Földjeiket ekkor a pusztinaiak is visszakapták. Ez tagosítatlanul, adott esetben egy-egy gazdának sok szétszórt kis darabban kijelölve történt. Az ismét magántulajdonba került földeken kénytelenek úgy kezdeni gazdálkodni, ahogy ötven évvel ezelőtt abbahagyták, vagy még rosszabb körülmények között, ma ugyanis kevesebb nagyállatuk van, gép pedig nincsen. Az ország iparának leépülése miatt egyre többen kénytelenek visszatérni szülőfalujukba, noha a pusztinai földterület nem fogja tudni eltartani a lakosságot.

A fent ismertetett okok, és az országban egyidejűleg folyó iparosítás arra vezettek, hogy a hatvanas évek derekától először a férfiak vonultak ki a mezőgazdaságból és a kőolajiparban, a legközelebbi városokban, kőolajtelepeken helyezkedtek el. A munkaképes pusztinai férfiak mintegy 75%-a falun kívüli ipari munkahelyeken dolgozik. Az otthon maradt öregek és a nők folytatták a gazdálkodást a kevés háztáji földön és a TSz-ben. Az iparban dolgozó férfiak naponta vagy hetente haza jártak, így a gazdálkodásban is részt tudtak venni. A közeli városokban munkát találók, míg városi lakáshoz nem jutottak, naponta ingáztak. Azok pedig, akik — nagy számban — Erdélyben találtak munkát, kezdetben mind havi ingázók voltak, majd egyre többen alapítottak családot és telepedtek le ott. Fontos eseményekre azonban továbbra is hazajárnak, így esküvőt tartani, gyermekágyat feküdni, nagyünnepekre, otthoni családi eseményekre.

A földek termelőszövetkezeti munkarendben való művelése, a részleges gépesítés, a férfiak kivonulása a mezőgazdaságból, az étkezések napi rendjét nem változtatta meg lényegesen. Egyrészt a mezőgazdasági munkákat átvevő nőket is el kellett látni, másrészt a családi művelésbe adott TSz-földdarabok művelésében a reggeli műszakból hazatérő napi ingázó férfiak is részt vettek, szükség esetén heti szabadnapjukon is ezzel foglalkoztak.

Az 1970-es évek elejétől továbbtanulás céljából a fiatalok is kezdték elhagyni a falut. Először a fiúk mentek el középiskolába, szakmát tanulni, és őket követték pár év múlva a lányok.

A hagyományok és a normák megszégését a falu közössége megszenvedi. A fiatal generációban a városban új értékrend alakult ki, de ugyanakkor erősen kötődnek az otthoni értékrendhez is. A kettős értékrend kialakulásában ma is erősebbnek mutatkozik a hagyományos pusztinai szokásrendszer, melybe beépülnek a városi kultúra elemei. A közeli és távoli városokban letelepedett fiatal generáció — amely már az iskolában szerzett szakképesítést — rendszeresen visszajár a faluba: kétlakiságban élnek. Az élet legfontosabb eseményeit a faluban ünneplik meg, házasságot kötni, gyerekeiket megkeresztelni csakis otthon tudják elképzelni. 1996-ig egy pusztinait sem temettek el a falun kívül. A hozzátartozók ragaszkodnak ahhoz, hogy halottaikat a falu szokásai szerint temessék el, és ez csak otthon lehetséges.

Az étkezések napi rendje Pusztinán

A táplálkozáskultúra a 20. század derekán, a közép-európai állapotoktól jellegzetesen eltérő formákat mutatott, részben korábbi európai megoldásokat, részben regionális sajátosságokat. A községben azonos állandó napi étkezések szokásosak, egymástól különböző napi sorozatban a téli és a nyári félév során. Télen a középkori eredetű, ezért szakkifejezéssel ún. középkori kettős étkezési rendben főznek és esznek, nyáron pedig többnyire háromszor esznek úgy, hogy a fenti étkezésekre főznek, a kettő közé iktatott harmadik étkezésen pedig hideg maradékot esznek.

Télen délelőtt és délután vannak az étkezések, az ebéd 9-11 óra közötti időpontban, a vacsora pedig sötétedéskor, 'amikor Máriára harangoznak', azaz délután/kora este, 5-7 óra közötti időpontban.

Nyáron is elfogadott megoldás, szokásos a télihez hasonló napi csupán kétszeri étkezés is, viszont a nagy nyári munkák idején, napjain feltétlenül három állandó étkezés követi egymást a nap folyamán. Így van ez kapálás, kaszálás, aratás idején, amikor tehát a mezőn dolgoznak, és akkor is, ha otthon a ház körül napszámosokkal vagy kalákában — házépítés, kutasás — végeznek nehezebb munkát. A mezei munkákra virradatok mentek ki a határba, a kollektivizálás után sem sokkal később. Ezt szervezett étkezés soha nem előzte meg, a munkába indulók ételt magukkal nem vittek. Az ebédet számukra a gazdaasszony otthon főzte meg, és melegen vitte ki a mezőre úgy, hogy 8-10.30 óra között, de leginkább 9-10 óra között odaérjen. Ekkor leültek és melegen ették az ebédet. Az étel mennyisége annyi volt, hogy a következő, ugyancsak a mezőn elköltött étkezésre is elég legyen. Ez alkalommal hidegen ették meg a természetesen már kihűlt ételeket. Erre a második étkezésre a mezőn du. 2-3 óra között került sor.

Ennek az étkezésnek tulajdonképpen nincsen neve, mert az ebéd megnevezés le van foglalva a délelőtti étkezésre, a vacsora a nap utolsó étkezésére, amire majd a munka után, este otthon kerül sor. A szóban forgó nyári második mezei étkezésnél nemigen említenek étkezésnevet, hanem azt mondják, 'leültek enni', vagy a napszámósokat 'leültetik enni'. A vacsora a munkából hazatérve a lakóházánál van, a gazdák a nap folyamán velük dolgozott napszámósokat rendszeresen a vacsorához is leültették a családdal együtt.

A mindennapos háztartásvezetésben tehát napi kétszeri főzés az állandó feladat. Nyáron ehhez járul a reggeli, ill. kora délelőtti ebédhordás. Az ebédhordó asszony vállon átvetett tarisznyában vitte a puliszkát, kezében, manapság nagy fémedényben (kanna) a levesételt. Gyakran sebestejnek nevezett vert tejet/savanyú tejet is vittek itlank vagy kanalaznivalónak a puliszkához, ezt cserépfazékban, kantárban, a másik kezükben hordták.

A faluban használatos a 'frustuk' étkezéselnevezés is. Ez nem szervezett, az egész családnak szóló étkezés, hanem olyan helyzetben kerülhetett rá sor, amikor a falun kívül, távolabbi útra indult valaki, és nem számíthatott a szokásos ebédre. Ún. nagygazda családból való asszony szerint (sz. 1927) — 'Reggel soha nem ettünk, csak mikor kifőztük a málét, 9-10 felé; es ha a mezőn dolgoztunk, akkor vártuk, hogy hozják otthonról az ebédet. Reggel csak futtába békaptunk valamit, de nem örökké, csak vaj' egyszer, ha mentünk városra. Annak azt mondtuk, frustuk.' A fuvarozással foglalkozó férfiak, akik gyakran indultak korán útnak, érthetően gyakrabban frustukoltak, pálinkához valamit haraptak.

Az említett étkezések kevés kivétellel egyfogásosak. Az egyfogásos meleg ebédek és vacsorák, télen-nyáron frissen főtt levesből és frissen főtt puliszkából állnak. A két étel nem képez külön fogást, a puliszka állandó hozzávaló a leveshez. A kenyér fogyasztása nem vált rendszeressé napjainkban sem. 1945 után a kenyér állandósult a lakodalmi étkezéseken, de a puliszka ételformája mindennapi étkezésben nem szorult háttérbe.

Azok a változási folyamatok, amelyek a hatvanas évek társadalmi mozgásával kezdődtek el, majd húsz év múltán kezdtek látványosan hatni a falu hagyományos táplálkozásszerkezetére.

Megközelítőleg ez volt az az időszak — az 1970-es évek derekán —, amikor Pusztinából középiskolásként, majd munkába állva, elkerültem. A fenti sorokban összegzően megírt állapotrajz és változási folyamat számomra ekkor még tele volt feszültségekkel, csodálkozással, értetlenséggel és meg nem értéssel. Amikor az 1990-es

években a budapesti ELTE néprajz szakán a hagyományos lokális kultúrák különbözőségéről és az európai táplálkozáskultúra szerkezetéről tanulni kezdtem, akkor vált igazán világossá, mi volt annak a sok feszültségnek, csodálkozásnak, értetlenségnek és konfrontációnak az oka, ami a falumbélieket, ingázókat vagy elszármazottakat érte. El kellett jönni, távolabbra kellett menni, hogy vissza lehessen tekinteni. Elmenni és visszajönni azonban egy másik, ellentmondásokkal terhes állapotot teremtett, a saját kultúrájában kutató etnológusét. Fél Edit kései tanulmánya⁷⁷ tárgyilagosan veti fel ennek a helyzetnek a problémáit, egyszerre előnyeit és hátrányait: a.) „az etnológus és az általa vizsgált lokális társadalom közös átfogó etnikai egységhez tartozik, közös az anyanyelvük, közös összetársadalmi keretben élnek át a történelmet”; b.) „magyar etnológusként kapott kiképzést, és magyar etnológusok előző generációi által összegyűjtött ismeretek birtokában kezd a kutatáshoz”; c.) „kutatóként annak az összetársadalomnak az intellektuális rétegéhez tartozik, amelyen belül a vizsgált parasztok is elhelyezkednek”.⁷⁸ Nyilvánvaló, hogy a tárgyilagos problémafelvetés után mindenkinek magának kell kidolgozni megoldási stratégiáit, megszenvedni a döntések — talán elhibázott döntések — következményeit. A moldvai magyarság elmúlt néhány évtizedének története, az azzal való sorsközösség, súlyos, megismételhetetlen helyzetekben való döntéseket követelt meg, melyeket napról napra meghozni, vállalni kell. Ebben a helyzetben a saját kultúráját kutató etnológus nem minden esetben tarthatja meg a külső szemlélő álláspontját, véleményével, magatartásával, döntéseivel maga is hozzájárul a lokális kultúra feltételezett egységének, rendszerének megváltozásához. A magyar néprajztudomány kutatási hagyománya — itt elsősorban a táplálkozáskultúra terén felhalmozott ismeretekre utalok csak — nagyban hozzájárult ahhoz, hogy a lokális kultúrára jellemző sajátosságokat nagy európai történeti kontextusban elhelyezhessem. Segítséget nyújtott abban is, hogy olyan dolgokat tartsak szem előtt, melyeket azelőtt magátólértetődőnek tartottam. Bízom benne, hogy ez többször sikerült, még ha biztos is vagyok benne, hogy nem sikerülhetett mindig. A saját kultúrájában kutató etnológus leggyakoribb csapdája az, hogy ismertnek véli az ismeretlent. Előnye származhat viszont abból, hogy a lokális társadalom beható ismertéből fakadóan nem marad meg a felszínen, hanem az egymásra rakódó

⁷⁷ Fél 2001.

⁷⁸ Fél 2001. 370-371.

jelentésrétegeket, a mélyben meghúzódó hiteket, tudásokat, félelmeket vagy viszonyokat is ismerheti.

Az etnográfia — bárki is művelje azt — akarva-akaratlan rendszert, átfogó struktúrákat, áthagyományozott szokásokat, szabályokat keres vagy vél felfedezni, és ezeket írja le. Közel tíz éve végzek rendszeres etnográfiai terepmunkát szülőföldemen és az elmúlt években rendszeresen publikáltam tanulmányaimban azokat a felismerni vélt rendszereket, struktúrákat, szokásokat és szabályokat, melyek a moldvai magyarság kultúráját — esetemben elsősorban táplálkozáskultúráját — jellemezhetik. Minden írásomra jellemző, hogy igyekszik a legszűkebben értelmezett jelenben zajló változásokat megragadni, s ez akaratlanul is azt a képzetet erősíti, hogy a nagy gazdasági-társadalmi változások — kollektivizálás, majd rendszerváltozás — előtt létezett rendszer és struktúra a jelenben felbomlana. Jelen disszertációmban a moldvai magyarság táplálkozáskultúrájának etnográfiai leírásakor kettős megoldásra vállalkoztam, és ez a módszer a disszertáció egyes fejezeteinek megírásában is tükröződik. Arra törekedtem, hogy az egyértelműsítő magyarázatok, interpretációk és jelentésadások helyett egyes kiválasztott események esetleírásával — Geertz-i értelemben vett 'sűrű leírásával'⁷⁹ — ragadjam meg a gyors egymásutánban következő változásokat, újításokat, vagy épp ellenkezőleg, a hagyományoshoz, ismerthez való ragaszkodást. Az esetleírásokból — szándékom szerint — kiderülnek azok a megfontolások, szituatív döntések, szokások és szabályok, melyek az etnográfiai értelemben vett rendszert kirajzolják, néha úgy, hogy ehhez ragaszkodnak, néha pedig úgy, hogy ezeket elvetik.

Tudatában vagyok annak, hogy abban a pillanatban, amikor a disszertációban közölt esetleírásokat megírtam és kiválasztottam, már egy előzetes értelmezést adtam nekik. Mégis reménykedem abban, hogy esetleírásaim nem csupán egyetlen, az általam képviselt értelmezést teszik lehetővé, hanem ezt megakadályozandó, teret hagynak az esetleírásokban szereplő személyek, illetve a későbbi olvasók értelmezésének is.

Visszatérve Fél Edit gondolataira, itt kell megemlítenem, hogy éppen azért, mert magam a vizsgált lokális társadalom tagjaként végeztem a terepmunkámat, ezért saját helyzetem és kapcsolatrendszerem, ill. beszélgetőtársaim kapcsolatrendszere szövevényesen ágyazódik bele a lokális társadalom tágabb kapcsolati hálójába. Annak érdekében, hogy beszélgetőtársaim anonímak maradhassanak, a dolgozatban szereplő

⁷⁹ Geertz 2001.

esetleírásokban minden személy nevét megváltoztattam. Egyetlen névszerint is ismerhető, állandó beszélgetőtársam, akinek az elbeszéléseire állandóan támaszkodtam, édesanyám, Dani Péterné Kaszap Ilona, (született 1927-ben, Pusztinában).

A leírásokban, de az összegzésekben is a beszélgetőtársaim által mondottakat tipográfiaiailag 'félidézőjellel' jelzem, a hosszabb párbeszédekben (—) gondolatjellel is tagolva a beszélgetésben résztvevők szavait. Azokat a helyi kifejezéseket, melyeket kevésbé érthetőnek ítélt meg, igyekeztem következetesen első előfordulásukkor lapalji jegyzetben megmagyarázni. Esetenként azonban, hogy a hosszabb szövegidézetek olvashatóságát megőrizsem, (zárójelben) fűztem magyarázatot az ismeretlennek vélt szavakhoz. Az esetleírásokban és az összegző bekezdésekben is igyekeztem a helyi elnevezéseket úgy használni, ahogyan azok valóban elhangzottak.⁸⁰

⁸⁰ Itt kell utalnom arra, hogy stílári okokból a kukoricakása elnevezésére a málé és a puliszka szavakat szinonim értelemben használom, továbbá a különböző zöld levélbe töltött húsos vagy zöldséges ételfélére a galuska, töltike vagy tötike elnevezést, a tágabb kontextust is figyelembe véve, szintén szinonim értelemben használom.

II. Hétköznapok

Mint minden közösség kultúrájában, a moldvai falvakban is határozottan elkülönülnek a hétköznapok és ünnepek. A hétköznapok és ünnepnapok elkülönítését számos szokás – táplálkozásbeli, öltözködésbeli, tér- és időbeosztást érintő, mentalitásbeli szokás – jelzi és láttatja. Itt elsősorban a táplálkozással kapcsolatos tevékenységeket részletezem, az azokkal összefüggőkre is mindig utalva. Kutatásom kezdetén elsősorban az életritmus másságára, a hétköznapi és ünnepi ételfajták különbözőségére, az étkezés jellemzőire figyeltem fel először. Példának okáért: vasárnap vagy más ünnepnapon sehol nem főznek krumpli- vagy bablevest ebédre, mert mindkettő jellegzetesen hétköznapi étel. Ez nem helyi szokás, az egész régióra jellemző, még a városokat is beleértve. Hasonló megállapítást tehetünk az öltözködés és a térhasználat kapcsán is: a tiszta szobába csak vasárnap és nagyünnepi alkalmakkor lépnek be, mert a háziasszony és a család leányainak kelengyéjével együtt ott tárolják az ünnepi öltözeteket, ott öltözködnek mise előtt és után. Hétköznapokon ez a szoba zárva van. Annál nagyobb a szerepe az emberélet fordulóihoz fűződő események kapcsán, amikor ott fogadják a vendégeket, ott ravatalozzák fel és siratják el az elhunytat.

Nem könnyű mindenre kiterjedően számba venni az étkezések rendjét befolyásoló, meghatározó vagy korlátozó tényezőket. Günter Wiegelmann 1970-ben kidolgozott, máig érvényesnek tekinthető modellje – illetve 1967-ben megjelent munkája – nyomán a moldvai táplálkozás rendszerezésekor fő tengelynek a hétköznapok és ünnepnapok szabályos, teret és időt meghatározó váltakozását vettem;⁸¹ a mindennapok étkezésének meghatározó körülményei között a családi- és nyilvános szféra elkülönülését vizsgálom; különös tekintettel a családon belül a családtagok (kor szerinti, nemek szerinti) munkamegosztására, az 1950-től általánossá váló iskoláztatásra, a döntő mértékben a férfiakat érintő ingázására, városi, ill. legújabbban külföldi munkavállalásra. A mindennapi étkezéseken belül a nyilvános szférát a mezőre hordott étel, napszamosok ellátása, ill. az útravaló táplálék mineműsége, ezeknek az étkezéseknek a tágabb környezete jellemzi. Az ünnepnapok étkezésének kiválasztása – követve a diszciplína hagyományos kategorizálását – az emberélet fordulóihoz fűződő, kisebb és nagyobb nyilvánosság előtt megvalósuló étkezések vizsgálatával történt, melyeknek mindennél jobban meghatározó tulajdonsága a közösség szigorúan előírt és ellenőrzött vallási élete.

⁸¹ Wiegelmann 1967; 1971.

Többször előfordult, hogy az étkezés napi rendjére vonatkozó kérdésekre azt a választ kaptam, hogy akkor esznek, amikor megéheznek. Ez igaznak is látszott, de alaposabban megfigyelve a napi életritmust adott családoknál, kiderült, hogy 'a megéhezésnek' is van napi rendje, és természetesen mindig vannak eltérések a szabálytól. Ha az étkezés nyilvános, és nemcsak a család tagjai vannak jelen, az étkezéseknek jól kialakult szabályai vannak, és azt mindenki igyekszik betartani. Ez akkor is érvényes, ha napszámásokat fogadnak, vagy segítőkkel dolgoznak kalákában. Amikor a család magában ül az asztal körül, mintha nem törekednének semmilyen szokás betartására, ezért nem is tudnak pontosan válaszolni arra a kérdésre, hogy mikor ebédelnek, mikor vacsoráznak. Úgy is fogalmazhatnánk, hogy kötetlen munkaidőben dolgoznak, ezért látszólag nem is fontos valamilyen időrend betartása. Néhány napi megfigyelést követően azonban kiderül, hogy az otthoni, ház körüli munka is pontos napi beosztás szerint zajlik.

Azokban a háztartásokban, ahol állatokat tartanak, korán reggel kezdődik a munka az állatok etetésével, az istálló takarításával, fejéssel. A reggeli munka előtt és közben jellemző a pálkázás. Mindezek végeztével reggel 8-9-kor 'ebédelnek'. Ezek után bort isznak, mert, úgymond 'azzal már lehet dolgozni'; gondoskodnak az állatok további takarmányáról, vagy a mezőn dolgoznak – ebben az esetben visznek magukkal harapnivalót és innivalót –, vagy házbéli munkát végeznek, például diót törnek. A családi munkamegosztás szokásos rend szerint alakult, hogy mindent elvégezzenek, és az ebéd is elkészüljön; a házban marad a háziasszony vagy a család más nőtagja, aki főz, míg a többiek az állatokkal foglalkoznak. Általában a férfiak végzik az állatok körüli munkát, az asszonyok a házon belülit, de ettől a rendtől sajátos körülmények miatt eltérhetnek.

A 'vacsora' idejét a napi munka jellege határozza meg: a korai sötétedés előtt elvégzik az udvari, istállóbeli, esetleg mezei munkát, körülbelül akkor érkeznek haza az ingázó családtagok is. Amikor mindenki hazaért, illetve befejezte a kinti munkát, akkor vacsoráznak. A frissen főtt vacsora vált a legfontosabb étkezéssé, különösen az 1960-as évektől, amikor a férfiak nagyobb része az iparban kezdett dolgozni. Vacsora után még diót pucolnak, fonnak, kukoricát morzsolnak.⁸²

⁸² A család belső munkamegosztásáról, az étkezések szerveződéséről részletesen szól a II. 1. fejezetben szereplő esetleírás.

A gyermekek iskoláztatásának egyik következménye – azon a legfontosabb, szemléletbeli változáson túl, mely szerint a tanulás munka, és kitörési lehetőséget jelent a korábbi, illetőleg jelenlegi életformából – a táplálkozással kapcsolatos: kialakult a reggelizés szokása. Általában teát, tejet, kakaót kapnak margarinos vagy lekváros kenyér mellé. Nem jellemző, hogy iskolába tízórait vagy uzsonnát vinnének a gyermekek. 1990 óta a falusi boltokban is változatos és bőséges az árukészlet, ezért a gyermekek pénzt kapnak a szülőktől, és óráközi szünetben kiflit, chipset és hasonló termékeket vásárolnak. A gyermekek délelőtti bolti vásárlásának hangsúlyozottan presztízsértéke van. Az utóbbi néhány évben az állam tejből és kifliből álló uzsonnával támogatja az iskolás gyermekek étkezését. A magyarországihoz hasonló napközis, hárométkezéses rendszer nem alakult ki Romániában, csak a szociális helyzetük miatt rászorulókat segítik helyenként hasonlóan, de a rendszer nem vált általánossá.

A hétköznapi étkezési rend, a napi kétszeri főétkezés napjainkig domináns a tanulmányozott falvakban minden generáció esetében. Tavasztól a hétköznapi élet ritmusa, a munkák jellege megváltozik. Télen a mindennapi élet helyszíne túlnyomórészt a ház, az udvar, tavasztól a házat jóformán csak hálólhelyként használják, a konyhát kiköltöztetik a 'nyári tüzelőbe'.

A mezőgazdasági szezonmunkák mellett nyáron került sor a nagyobb falubeli munkákra is: építkeznek, kutat ásnak, a rokonság tagjai kalákában dolgoznak vagy szakmunkásokat és napszámosokat fogadnak. Ilyenkor a hagyományos étkezési rend betartása elvárás. Kaláka esetében az étkeztetés fizetséget is jelenthet. A kalákában végzett munkának presztízsértéke is van: sok ember jelenléte egy fontos eseménynél – amilyen az építkezés – ünnepi jelleget ad a valójában hétköznapi fizikai munkának. Ezt hivatott hangsúlyozni a nagy, terített asztal az udvaron, amelynél a munkában résztvevők étkeznek. A kalákában végzett munka általában ünnepi hangulatban zajlik, az italok mellett gyakran a savanyúleves és a galuska is fokozza az ünnepi jelleget.⁸³

A nyári étkezések rendje követi a megszokott télit: naponta kétszer étkeznek, csak erősebb munkák alkalmával egészíti ki a sort harmadikként egy délutáni étkezés. Így a napszámosok, kalákázók, a határban dolgozók esetében a délelőtti 'ebéddel' kezdődik az étkezések sora, ezt követi egy délutáni étkezés, majd az esti 'vacsora'.

A főzés nyáron is a gazdasszony feladata, aki emiatt később megy a határba dolgozni, a kint dolgozó családtagoknak viszi az ebédet. Ha több napszámossal dolgoznak,

⁸³ A napszámosok étkeztetéséről szól a II. 2. fejezetben szereplő esetleírás.

segítségére van szüksége az ebéd kiszállításakor. Volt olyan beszélgetőtársam, aki őszintén elmondta, hogy csak akkor evett jó ételeket, ha napszámba ment, mert otthon nem volt ennivaló. 1990 előtt fel sem merült az a lehetőség, hogy a napszámos saját ennivalót vigyen a mezőre, mindig az őt megfogadó gazda látta el ebéddel, vacsorával. Valószínű, hogy a moldvaiak a romániai politikai változás után, a külföldi munkavállalás kapcsán ismerkedtek meg a munkások másfajta ellátási módjával: ott a fizetésükből maguknak kellett finanszírozniuk az étkezésüket. A napszámosok étkeztetésének szokása napjainkban átalakult, mindkét ellátási módot alkalmazták megegyezés szerint: étkeztetés nélkül többet fizetnek, étkeztetéssel kevesebbet. Általában azok fogadnak teljes ellátással napszámost, akik megtermelik az ételekhez szükséges nyersanyagot, nem a boltban vásárolnak húst, zöldséget. Régebben az önellátó gazdálkodás volt általános, az étkeztetés nem jelentett a gazdának külön kiadást. A tehetősebbek egyúttal a saját termésükből értékesítettek a napszámosok ellátásakor. Aki napjainkban nem termeli meg családja ellátásához szükséges élelmiszereket, annak nem éri meg két étkezéssel megfogadni a napszámost.

Akár otthon, akár a mezőn étkeznek, az ételek jellege nem különbözik, a helyszín nem jelent gondot a táplálásnál: otthon a háznál is szívesen esznek egy tálból többen, a mezőn is hasonlóképpen, ahol a földre terítenek. Levesételt fogyasztanak puliszkával más ételek mellett.⁸⁴

Terepmunkám során különböző létszámú és összetételű családoknál laktam és figyeltem meg a táplálkozáshoz kapcsolódó tevékenységeket, szokásokat. Az adatok gyűjtése, az adatközlők kiválasztása során a különböző szerkezetű családi háztartások vizsgálata fontos szempontot jelentett, hiszen másképpen zajlik a főzés, az étkezés egy nagyobb létszámú, több generációs család, és másképp egy özvegyasszony otthonában.

A moldvai falvakban a kisbabát általában egyéves koráig szoptatják, ennél nagyobb gyermek szoptatását szégyennek tekintik, igyekeznek 9-10 hónapos korában elválasztani a babát. Az édesanya babagondozásra szánható ideje és türelme dönti el, hogy mikor kezdi a hozzátáplálást más élelmiszerekkel. A hozzátáplálás megszokott módja a 'rágás'; amikor a család étkezik, az anya alaposan megrág egy-egy falatot, és a kisgyermek szájába teszi. Napjainkban az anyák régi szokásnak mondják a rágást, nyilvánosan nem is gyakorolják, de otthon, szűk családi körben még így etetik a kisgyermeket. A rágás mellett más etetési módok is elterjedtek, például szívesen

⁸⁴ A mezőre való ételhordásról részletesen szól a II. 3. fejezetben található esetrírás.

használnak cumisüveget abban az esetben is, ha a gyermek életkora szerint már ehetne tálból kanállal. A kisgyermeknek nem főznek külön, pépesítő eszközöket, babatálat, etetőszéket nem használnak. A kisgyermek azt eszi, amit a felnőttek, de nem tálból, hanem apró falatokra vágva vagy tördelve elé teszik az asztalra, a gyermek onnan veszi el. Ahol több kisgyermek van, külön asztalnál tálnak nekik, de ennek a szokásnak nincs különösebb jelentősége: ha mindannyian elférnek az asztal mellett, a gyermekeknek nem terítenek külön.⁸⁵

A moldvai fálvakban nem jellemző három nemzedék tagjainak együttélése egy fedél alatt, ezt a házak mérete sem teszi lehetővé. Szükségmegoldásként sokszor a lakóház mellé építenek egy vagy két szobát, és egy telken, egy udvarban, de külön háztartást vezetve élnek a fiatal házások, míg elkészül a saját házuk, vagy az idősek adják át a házukat a fiataloknak, ők meghúzódnak az udvaron álló kis, egy-két helyiségből álló házban, a „burdē”-ban. Ez a megoldás gyakoribb különösen azokban a községekben, ahol a település terjeszkedése, az építkezés, földszüke miatt nem volt lehetséges. Például Pusztinában és Frumószában a dombok nem alkalmasak mindenütt építkezésre, és 1990-ig törvény tiltotta a falu terjeszkedését művelhető területen.

Általában a legkisebb fiú marad a szülőkkel egy telken, a többi fiúnak nősülésig igyekeznek házhelyet vásárolni a faluban, és házasságkötés után 2-3 évvel a fiatal család lakhatóvá teszi az újonnan épült házat vagy egy részét, és elköltözik. Az idős házaspár vagy megözvegyült szülő kiköltözik a ‘burdēba’, a házat átadja a fiatal családnak. Ha a ház mellé vagy mögé nem lehet még egy-két helyiséget toldani, az istállót hosszabbítják meg lakóhellyel a fiataloknak. Házasságkötéskor mindkét fiatal megkapja a szülőktől a neki járó földterületet, és attól kezdve ők művelik meg – illetve, ha nagy a terület, napszámost fogadnak – és a termés az övék lesz. A telken lévő veteményest vagy közösen használják, vagy elosztják és külön művelik, de a haszon elosztásának nincsenek szigorú szabályai, általában esetenkénti megegyezés szerint használják. A kisgyermeket a 20. század derekán született generáció még kivitte a mezőre, mert fiatal, idős munkájára egyaránt szükség volt. Az utóbbi néhány évtizedben alakult ki az a – nem általános – szokás, hogy a gyermekeket nem tanítják meg dolgozni, állatokra sem kell vigyázniuk, csak otthon ülnek, tévéznek, tanulnak.

A többgenerációs, összetett családoknál a külön háztartás fogalma csak részben helytálló, hiszen a veteményes- kertet együtt használják és a baromfiudvart sem kerítik

⁸⁵ A kisgyermek helyéről az asztalnál, etetéséről részletes leírás található a II. 1. fejezet esetleírásában.

külön. Anyós és menyé között gyakori súrlódási pontot jelent például a tojáshaszon elosztása, mert nehéz eldönteni, kinek mennyit tojtak a tyúkjai. A tyúkok bármelyik fészekbe szívesen tojnak, nem veszik figyelembe, hogy anyós vagy a meny tulajdonjogait. A tojás eladása régebben és napjainkban is fontos pénzkereseti lehetőség volt a falubeli asszonyok számára.

Az egy portán élő többgenerációs, összetett családok esetében az együttélést azért is vállalják, mert így könnyebben megoldható az idős, beteg vagy megözvegyült családtagok ellátása. Elsősorban a megözvegyült apák szorulnak segítségre, hiszen a férfiak nem értenek a főzéshez. Elfogadott és elvárt viselkedés a házat öröklő felnőtt gyermek részéről, hogy gondoskodik idős szüleiéről. Ha oszlik a családi örökség, a szülők gondozását is megosztják a gyermekek. Az egy portán élő családok kölcsönösen segítik egymást és a békesség érdekében bizonyos együttélési szabályokat, a családi hierarchiából adódó normákat kénytelenek betartani.

Az egyedülállók étkezése sajátos, sok tekintetben különbözik a rendszeres családi étkezés jellemzőitől. Általában az egyedülállókat és nem csupán a rászoruló időseket azért tekinthetjük egy csoportba tartozóknak, mert táplálkozásuk hasonló vonásokat mutat. Két-három generáció tagjainak együttélése esetén magától értetődik, hogy naponta főznek a háznál, mert 'van kinek főzni, érdemes főzni'. Egyedül élők esetében ez másképpen is alakulhat; egyedül álló asszony, magáért nem mindig főz, a férfiak pedig nem értenek hozzá. Gyakori jelenség az 1960-as évektől kezdődően, hogy az asszonyok napokig- hetekig egyedül maradtak a faluban, mert a férjük városban – illetve 1990-től hónapokig külföldön – dolgozik. Különösen a téli időszakban gyakori, hogy az egyedül maradó fiatalasszony a napi munkájához szükséges felszereléssel – régebben guzsallyal, ma inkább varrnivalóval, hímzéssel – reggel elmegy az édesanyjához, és majdnem az egész napját ott tölti, közösen dolgoznak. Ilyenkor közösen főznek és esznek. Gyakori, hogy reggelente főtt ételt is vittek magukkal lábosban, majd abból vittek haza estére, amit az anyjuknál közösen főztek. Az ételhordásnak ez a fajtája más helyzetekben nem fordul elő. Időnként beszédtéma a faluban, hogy kik azok, akik mindig ételhordóval mennek az anyjukhoz.

Az ételhordás szokása megfigyelhető az idősek, betegek étkeztetése esetében. Többgyermekes családokban a felnőtt gyermekek, illetve a feleségeik egymást váltva, beosztás szerint, általában hetente vagy naponta 'rendelőzve' visznek frissen főtt ételt a rászoruló szülőknek. Gyermektelen idősek esetében a rokonok, szomszédok, a falubeli jó ismerősök veszik át ezt a családi feladatot. A faluban számon tartják azokat az öregeket,

akik eltartásra szorulnak, és elsősorban nekik adakoznak. Sok halotti tor, megemlékező tor maradék ételből küldenek nekik, illetve úgy főznek, hogy biztosan jusson nekik is az ételkből. Gyakran adakoznak ‘Isten nevében’. Még a szegényebbek is tudnak adni egy tál ételt a rászorulóknak, így az idős, magányos emberek rendszeresen főtt ételhez jutnak. A faluban régebben nem volt lehetőség arra, hogy iskolában vagy más közösségi intézményben ebédet fizessenek elő, a boltban alig lehetett élelmiszert vásárolni, ezért ha a leány ment az anyjához, magával vitte az ennivalóját. 1990 után Romániában országos rendelet írta elő, hogy a kisiskolások délelőtt az iskolában egy pohár tejet és egy kiflit kapjanak. Egyébként szülők és gyermekek egyaránt az élelmiszeripar késztermékeit részesítik előnyben; ha teheti, az iskolás gyermek óráközi szünetben szívesen vásárol az iskola közeli boltban.

II. 1. Egy gazdálkodó család hétköznapi táplálkozása, Külsőrekecsin, 1999/2000 tele

1999 januárjában több mint egy hónapot töltöttem Külsőrekecsinben (Funda Răcăciuni) terepmunkán. Ott tartózkodásom alatt két családnál laktam és étkeztem és más családokhoz is eljártam gyűjteni. Mindkét család a módosabb réteghez tartozott. Mindenben próbáltam alkalmazkodni a család életviteléhez, szokásaihoz.

Az 1960as évektől erőteljesebbé váló iparosítás első hatásaként munkaerőt vont ki a faluból és megteremtette a lehetőséget, hogy az emberek ‘városi lakók’ lehessenek. A városi kötődést kezdettől fogva előre lépésnek könyvelte el a falu társadalma. A városi lakók megszabadultak a földműveléstől, munkások lettek, azonban a falutól nem tudtak elszakadni; az iparban dolgozók – főként a fiatalok – városi keresetüket az otthon maradt szülők segítségével pótolták. Nélkülözhetetlen segítségnek számított az élelem, amelyet otthonról vittek a városba.

A kétlaki ingázók – távolságtól függően – hetente vagy havonta hazalátogattak a faluba, ahonnan megrakodva indultak vissza a városba. Az otthon maradt szülők, testvérek mindig igyekeztek, hogy legalább egy kis élelmiszerral segítsék a városiakat; télen friss és füstölt hússal, tejtermékkel, száraz babbal, krumplival, nyáron zöldség félékkel, tojással, csirkével. A támogatást nem mindig a feleslegből szorították ki, inkább a szülők vágya volt, hogy gyermekeik jobban éljenek, ne kelljen a ‘földdel kínlódnuk’, ezért a saját fogyasztásukat korlátozták. A faluban szokássá vált és beszéd téma volt, ki

mennyit tud adni gyerekeinek abból amit termel, a kialakult normák szerint szégyen volt ‘üres kézzel el engedni’.

De a falu azt is nyilvántartotta, ki mivel tér haza. A városiak divatos öltözetükkel tudták megmutatni a falunak jó módjukat. Erről a viszonyról sokat elárul egy pusztinai közmondás: ‘A hasamnak nincs ablaka.’ vagyis azt nem látják, hogy mit ettem.

1990 után az ipari termékek elárasztották a moldvai falvakat. Az elmúlt tizenöt év alatt például Pusztinában nyolc olyan bolt nyílt, ahol élelmiszereket árulnak, illetve fagyasztó- és hűtőszekrény is van. Pusztinába és a környező falvakba minden második nap friss kenyeret hoznak az üzletekbe, például a 100km-re fekvő székelyföldi Bereckből. Ezen kívül vasárnap mindig vásár van a templom előtt, mise után mindenféle élelmiszert, kenyeret, zöldséget vásárolhatnak helybeliek. Ruhaneműt, cipőt csak a városi üzletekben vagy a heti- és vasárnapi piacokon lehet vásárolni.

A városiak számára ismert és gyakorolt szokás a majális, vagy a hétvégi piknik. Pusztinában 1990 után vált elterjedté. Vasárnap mise után fiatalok és családosok csoportosan vonulnak ki az erdő mellé. A nagy számú kirándulót mindig követik azok a vállalkozók, akik micset, kolbászt, sült húst készítenek és adnak el. Természetesen az italok sem hiányoznak ezeken az alkalmakon. Akik a családdal együtt vagy barátaikkal mennek az erdőre, otthonról viszik az ennivalót, és saját maguk készítik el. A szokás az 1980as évektől vált városi rétegek között kedvelté, a zöld környezet, a tiszta levegő vonzotta a szűk városi utcák lakóit, nem utolsósorban pedig az a tény is, hogy a politikai-ideológiai nyomás, megfigyelés és lehallgatás szorítása itt kisebbnek tűnt. A faluban ez a divat nemtetszést váltott ki az idősek körében. Ezt a fajta étkezést pazarlásnak tartották. Sok beszélgetőtársam elmondta, — ‘annyi húst elkárolnak az ifiak, hogy egy hétig lehetne enni belőle becsületesen’. A fiatalok számára azonban igényné, szokássá és presztízzsé vált a ‘jól enni, sokat enni’, ami azt is jelentette, hogy húst enni. Így egyre több olyan alkalom született, amikor az összejövetel kimondott vagy kimondatlan célja húst, szalonnát vagy akár micset, ritkábban halat sütni. Az idősebb generáció nehezen fogadja el azt, hogy ezek az étkezési alkalmak számukra céltalanok, nem kötődnek a munkához vagy a szokásos ünnepekhez. A fiatalok magyarázata ezzel szemben egyszerű: ‘régbben úgy volt, most így van.’

A faluban alig akad olyan férfi, aki a rendszerváltás utáni lehetőségek kitágulásával ne próbálkozott volna külföldi munkavállalással; s egyre több nő is vállalkozik külföldi munkára. Sok családos ember Magyarországon, Olaszországban, Spanyolországban, Portugáliában, Franciaországban dolgozik. A faluban az újonnan épített házak és az autók megszorodásán láthatóvá vált az anyagi gyarapodás.

Ahogy az építkezésben vagy a közlekedési eszközökben, úgy a táplálkozásban is új szokások jelentek meg az új és jobb anyagi helyzet függvényében. A hűtőszekrények elterjedése lehetővé tette a friss hús tárolását. Míg az 1970-es években általános és dicséretes volt 200 kg-os disznót hizlalni és vágni, ma egyre többen kedvelik a kisebb jószágot, amelyből inkább kettőt vágnak évente. Új jelenség a húsnak való csirke vásárlása és nevelése. néhányan 70-100 darabot tartanak saját részre. Nem ritkán egyszerre vágják a csirkéket, hogy ne hízzanak el és inkább lefagyasztva tárolják a húst. E szokás igen sok vitát váltott ki az idősek és a fiatalok között. Alig telt el egy-két évtized, hogy végre nem kellett nélkülözni a zsírt, ma már az a baj, hogy ártalmas. Akik külföldön dolgoznak, egyre többen hangoztatják, hogy a zsíros ételek nem egészségesek, mivel látják, hallják azokban a nyugati országokban, ahol dolgoznak. A húsfogyasztás növekedése – eltekintve a legmodernebb táplálkozás-egészségügyi trendektől – összességében a táplálkozás színvonalának javulását jelenti egész Moldva területén. A faluban lévő üzletekben megtalálhatók a hús- és zöldségkonzervek, felvágott félések, fagyasztott áruk, sajtfélék, margarin, illetve az olaj, a cukor, különböző fűszerek.

Annak idején, amikor 1999-2000 telén Külsőrekecsinben jártam, az élelmiszerboltban, még nem találtam zöldbabot vagy borsót. Az eladó szerint senki nem vásárolja. Alig öt év elteltével azt tapasztaltam, hogy a külsőrekecsini boltokban változott az áru kínálat, ott vannak a zöldségkonzervek, most már keresik, vásárolják ezeket.

A körülményes megközelítése miatt autóval vittem magam Külsőrekecsinbe. A falu erdők között helyezkedik el, dombos vidék, kis patak gyűjti össze a dombról leereszkedő, lezúduló vizeket.

Amikor 2000 januárjában megérkeztem a faluba, minden kis utcából apró patakocskák folytak. Az úton csak nehezen lehetett járni a nagy sár miatt. A családot, amelyiket kerestem, elég gyorsan megtaláltam, nem ez volt az első alkalom, hogy Külsőrekecsinbe látogattam. Egészen pontosan ez volt a harmadik alkalom, hogy a falut felkeresem. Utoljára 1997-ben esküvőn voltam ennél a családnál, ahol most hosszabb ideig szándékoztam tartózkodni. Itt tartózkodásom célja az volt, hogy megismerkedjek

életmódjukkal, ezen belül szűkebben is táplálkozási szokásaikkal. Tudtam, hogy Külsőrekecsin elszigeteltsége miatt nem könnyű terep, és azt is sejtettem, hogy életmódjának régiesebb vonásai lehetnek, mint például Pusztinának. Csángó magyarok, de mégis sok-sok egyéni sajátossággal rendelkeznek. A szakirodalom székelyes csángók közé sorolja Külsőrekecsint is, ugyanúgy, mint Pusztinát, bár Rekecsinben a középkori eredetű magyar népességére telepedtek rá a székelyek.⁸⁶

Hétfő délután volt, amikor a Benke családhoz megérkeztem, és bár a fő út mellett laktak, alig lehetett lépegetni. A ragadós sarat nem lehetett elkerülni sem az utcán, sem az udvarban. Az utcán megkérdeztem egy arra járótól, hogy valóban itt lakik-e a Benke család és amikor az asszony igennel válaszolt, kiszálltam az autóból. A gépkocsi azonnal visszafordult és otthagytott a kapu előtt. Ha bátyám, aki a sofőröm volt, nem így cselekszik, én is azonnal visszaindultam volna Pusztinába.

A porta

Az udvar, ahová beléptem, nagyon zsúfolt volt. Az istálló és a lakóház egy domb oldalába volt építve. Az udvaron két hatalmas disznó sétált szabadon, és sok majorság. Az istállóban két tehén és növendék tinó is volt. Az istálló egyik végében volt a csűr, ahol a szekeret tartották, itt a disznóknak is volt elkülönítve egy kis hely, amely pajtának szolgált. Az istálló másik végében a boroshordók voltak. Pince nem volt a háznál. Mint utóbb kiderült, Külsőrekecsinben a pincék az erdő alatt vannak a domboldalba vájva. A ház mögötti meredek domboldalon, kis deszkaépületben volt a kenyérsütő kemence. Pár méterrel feljebb az akol juhokkal és kecskékkal; 5-6 juh és 2-3 kecske kicsinyeikkel. A portának ez a része nyáron gyümölcsös lehetett, most azonban épp a juhok foglalták el. Itt volt az asztagokba rakott széna és kukoricaszár, amely az állatok élelmezésére szolgált. A mellékhelység is a dombon volt, nem volt könnyű megközelíteni a sáros meredek hágón.

A lakóházak télen kisebbnek tűnnek, mert ilyenkor a család csak egy vagy két helyiséget használ, ennyit fűtenek. Az én szállásadóim lakóháza építészeti szakterminus szerint ún. kétsoros alaprajzú épület.⁸⁷ A második hátsó sorban kamrák vannak. A lakóház főbejárata az épület hosszú oldalának közepén van, lépcsősen kiképzett feljáró vezet hozzá az udvarból. A lakóháznak ezen a hosszú oldalán, valamint a reprezentatív szoba felőli rövid oldalán megemelt 'tötés' van. A főbejáraton át 'eresz' nevű

⁸⁶ Pozsony, 2005. 231.

⁸⁷ Barabás – Gilyén, 1979. 63.

helyiségbe lépnek – amikor ez a bejárat nincs tartósan lezárva, ahogyan én azt a télen találtam. Az eresztől jobbra helyezkedik el a 'tisztaház' (valóban így nevezik magyarul Moldvában); ez reprezentatív helyiség, nem fűthető. A lakóháznak az eresztől balra fekvő részét keresztfal osztja kétfelé. Az ereszből ajtó vezet az 'odáj' nevű helyiségbe, onnan pedig szintén ajtó a 'killérnek' nevezettbe. Az udvarból közvetlenül be lehet lépni a 'killérbe'. Ott jártamkor csak ezt a bejáratot használták. A 'killér' és a tágas 'odáj' a lakóház melegíthető helyiségei. A 'killér' a fűtött főzhelyiség. Ebben vaslapos takaréktűzhely állt, füstjét kéménybe vezették. E tüzelőnek 'falszóba' (fal + szoba mint szóösszetétel) a neve. Füstelvezetése ugyanis a 'killér' és az 'odáj' közti válaszfalba van beleépítve, ezért nem egyszerűen 'szóba', hanem 'falszóba' a tüzelő neve. Az 'odájban' tüzelő nincs, a felmelegedő válaszfal melegíti. A 'killérben' főztek, ettek és dolgoztak; ugyanott egy ágyban aludni is lehetett. Ott tartózkodásom idején az 'eresz' tele volt csöves kukoricával, amit a padlásról szedtek le, hogy majd alkalmas időben 'leverjék'.⁸⁸ Megérkezésemkor, délután három tájt egy fiatalasszonyt találtam otthon a kis gyerekével a konyhában. Konyhának inntól azt a helységet (itt 'killért' nevezem), ahol a főzés történik. Alig hogy köszöntem és letettem a hátizsákomat, máris jöttek még hárman, hogy megtudják, mit akarok. Igyekeztem elmondani, hogy jártam itt esküvőben és megbeszéltem a lányukkal, aki Budapesten tanul, hogy jöhetnek ide lakni egy pár napig, hétig. Nem emlékeztek, hogy szolt volna a lányuk, de mondták, hogy maradhatok, ameddig akarok. Azt is mondtam, hogy vannak még ismerőseim a faluban és ott is lakhatok, ha úgy gondolják, hogy nem férünk el. Megkérdezték, kik az ismerőseim, és marasztaltak, hogy maradjak náluk. Már az elején elmondtam, hogy pusztinai vagyok, hogy én is Budapesten tanultam, és most is tanulok, csak messzebb.⁸⁹ Azt nem mondhatnám, hogy nagyon örültek volna az otlétemnek, inkább közömbösek maradtak, pár perc múlva már mindenki ment a dolgára. Én ottmaradtam a fiatalasszonnyal és elkezdtem kicsomagolni. A hátizsákot nekitámasztottam az ágynak, leültem egy kis székre, ami a kályha előtt volt és szedegettem ki a zsákból a dolgaimat. Hoztam ételmet, ruhát, kávéfőzőt, diktafont, fényképezőgépet, füzetet, írószereket és édességet, amit ajándéknak szántam. Tulajdonképpen csak az ételmet szedtem ki meg a kávéfőzőt és édességet a kisgyerekeknek.

⁸⁸ A kukorica neve itt 'puj'. Leveréséhez Külsőrekecsinben még 'lésza' nevű eszközt használnak. A vesszőből fonott 'lészába' kerül a csöves kukorica, eszközzel verve választják szét a csutkát és a szemet. A szemnyerésnek erre a módjára Pusztinában még emlékeznek, de már nem használják. A felhalmozott kukorica miatt a 'tisztaszobába' egyáltalán nem tudtam benézni.

⁸⁹ Ebben az időben ösztöndíjas voltam Svájcban.

Beszélgetés közben kiderült, hogy a kisgyerek két éves és Adriánnak hívják, az édesanya, Lucia 24 éves, érettségije van, a férje külföldön dolgozik. Éreztem, hogy nagyon figyel, miközben rá-rászól a gyerekre, és tesz-vesz körülöttem. Amikor meglátta a szalonját, kolbászt, friss tojást, amit magammal hoztam, mondta, hogy nem kellett volna, nekik is van bőven. Kérdeztem, hogy hová tegyem? Bevezetett egy ekkor kamrának szolgáló helyiségbe és ott felraktam egy polcra, ami a falon volt. Mondtam Luciának, hogy ha kell, én kiszolgálom magam. Nem szólt semmit. Szemmel láthatóan nagyon figyelte a kis kávéfőzőmet. Elmagyaráztam, hogy én nagy kávék vagyok, ezért magammal hoztam, hogy reggelente tudjak kávé főzni. Nem szólt semmit, csak nézte a kávéfőzőt. Kérdeztem, főzhetnek-e rögtön egy kávé? Igennel válaszolt, kérdezte, mi kell hozzá? Tüzet rakott a kályhában, vizet is adott. Így én csak odaraktam az edényt és vártuk az eredményt. Lucia továbbra is szorgalmasan font és figyelte a kávéfőzőt. Amikor kész lett, abbahagyta a fonást, csészét keresett, kimosta és letette az asztalra. Meg akartam kínálni, de nem fogadta el. Azt mondta, hogy fáj a gyomra a kávétól.

Amíg kávéztam és Luciával beszélgettünk, aki továbbra is szorgalmasan font, többször is bejött az édesanyja (Véro néni), megnézte mit csinálunk, biztatta a lányát, hogy kínáljon meg borral, pálinkával. Mondta, hogy a másik lánya is kávézik, amikor hazajön Budapestről, de ők nem szoktak. Véro néni a boros üvegre mutatott és mondta — ‘Mű evvel bírunk, mű ezt szeressük!’ — ivott egy pohárral és ment is dolgozni. Ugyanígy tett a férje is. Időközönként betért, ivott egy pohár bort, utána ment ki dolgozni. A borosüvegek az ajtó mögött lévő polcra voltak lerakva és a pohár is mellettük volt. Két fajta bor volt – színük után ítélve – két literes műanyag palackban, és ki-ki abból ivott, amelyikből akart. Érdeklődésemre Lucia elmondta, hogy az egyik fajta erősebb, a másik gyengébb. Amikor kezdett kínos lenni a csend, a gyerekekkel próbáltam beszélgetni. Kérdeztem, szereti-e a kekszet, amit majszolgatott. Az édesanyja közbeszólt, hogy ‘csak olá’ul ért a gyermek, még nem beszé’get sokat, s csak tejet akar enni a csicskupából.’ Naponta több liter tehéntejet elfogyaszt. Míg kicsi volt szoptatta, de 7-8 hónapos korában már nem volt elég az anyatej és pótolni kellett. Míg ott voltam, tapasztaltam, hogy nem csak napközben szopik az üvegből, hanem minden este készítenek tejet a fél literes cumis üvegbe, amely reggelre elfogy.

Az első este

Jó fél óra múlva jött Véro néni, de nem csak a szomszédág készítette a betérésre, hanem észbe jutott, hogy vendég van a háznál, nincs kenyér, és meg kellene kínálnak étellel.

— ‘Van pityóka tokán húsval, de nincs kenyerünk.’ Próbáltam tiltakozni, hogy miattam ne zavartassák magukat, én szeretem a ‘málét’, sőt csak itthon esik igazán jól a puliszka. A lánya pillantásából azt éreztem, hogy nem szívesen kínálna meg. Mondtam, hogy nem is volt időm megéhezni, majd eszem velük este. Már lehetett délután négy óra, amikor elhatározták, hogy befűtenek a kemencébe, sütnék bélest és perecet. Véro néni csillogó szemekkel mondta: — ‘Csányunk csak egy kicsi placsitát,⁹⁰ se kolákat,⁹¹ jó lesz hónapra es a szőlősbe!’ Lucia abban a percben lerakta a guzsalyat, helyet csinált a szögletes, alacsony étkezőasztalon és elkezdte előkészíteni a szükséges anyagokat: lisztet, élesztőt, vizet langyosított. Látván a nagy mennyiségű lisztet, 4-5 kg-ot, szóltam, hogy talán sok lesz, megromlik, nem tudjuk megenni! Röviden válaszolt, hogy van elég lisztjük, ha ‘megrégül, megeszik a disznók’. Lucia nagyon gyorsan dagasztott; tíz perc alatt már kész volt a tészta és felrakta a letakart tálat a kályhára, hogy gyorsan keljen. Elkészítette az enyhén cukrozott túrót, amelybe tojást is akart tenni, de nem volt. Így örültem, hogy máris fel tudtam ajánlani a pusztinai tojásokat. Kettő elégnek bizonyult, ‘télén szűk a tojás’ — mondta Véro néni és kiment megnézni, ég-e a tűz a ‘kuttorban’.⁹² Valószínűnek tartom, hogy a túróba egyébként nem szoktak cukrot tenni, mert amikor rákérdeztem, hogy tesznek-e cukrot a töltelékbe, Lucia az anyára pillantott és azt mondta ‘há’ igen!’ és keveset megcukrozta a túrót.⁹³ Egy jó félóra múlva a tészta készen volt, és lehetett készíteni a bélest, a perecet és rakni a nagyméretű (kb. 80x60 cm) tepsikbe. A bélesek tésztáját Lucia kézzel nyújtotta ki a lisztezett asztalon, kevés túrót rakott a tészta közepére, összehajtogatta és rakta a zsírozott tepsibe. Koláknak két darab tojásnyi nagyságú tésztát kinyújtott, összefonta és karika formába rakta a tepsibe. Segíteni nem próbálkoztam, fényképezni szerettem volna, de úgy ítélt meg a helyzetet, hogy még túl korai volna.

Véro néni rakta a tüzet a kemencében, és amikor a tepsik tele voltak, kivittük a négy nagy tepsit és egyszerre ‘bévét’e a kuttorba’. A hevítés, a kemence melegítése félóráig tartott, a szenet kihúzta a vonó segítségével, a tepsiket egyenként falapátra tette és betolta a kemencébe. Amikor a tepsit a bevető lapátra tette, keresztet vetett mindegyikre és utána kis imát mondott, hogy ‘legyenek szépek a placsiták és a kolákak!’ A vonót és

⁹⁰ Plăcintă cu brânză román kifejezésből, túrósbéles, bukta.

⁹¹ Kaláknak hívják a kenyértésztából készített perec formájú kenyérféleséget, péksüteményt, (rom.) colac, coláci.

⁹² A sütőkemence neve, (rom.) cuptor.

⁹³ Utólag tudom, hogy hiba volt kérdezni, de sokszor szerepzavarban vagyok, amikor hazai terepen munkát végzek. Most már azt gondolom, magától nem tett volna cukrot a túróba, csak a kérdésem befolyásolta.

a falapátot felállította a fal mellé — ‘Így kell a fejkvel felfelé, hogy nőjjenek meg szépen a bélesek, a kozonák, vaj’ amit sütünk!’ A kemence körüli helyiség deszkából volt építve, a fal mellett két kis pad volt. A kemence agyaggal volt kívül betapasztva, előtte ‘ponk’ azaz padka, amelyre két tepsit lehetett lerakni, a többit a kis padokra raktuk. A kemence körül kevés hely volt, csak sütésre alkalmazták télen-nyáron. Földpadlója volt, a tető zsindeleyel volt befedve, a kemencéből a füstöt a szabadba pléhkürtő vezette ki. Nagy ünnepi alkalmakra itt készült a ‘kozonák’ foszlós kalács, a ‘pitán’, a kukoricalepény és a kenyér. Esküvőre, keresztelőre a húsokat is kemencében sütötték. Amíg megsült az első rend béles, előkészítettük a maradék tésztát is. Amikor a töltelék elfogyott – megítélésem szerint kb. 50-60 dkg túróból, két tojásból 5-10 dkg cukor hozzáadásával készült a töltelék –, a maradék tésztából készítettünk kolákat. Már segíteni is tudtam, mert Véro néni szólta, hogy megsült az első rend. Behoztuk a konyhába a tepsiket, kirakták egy nagyobb fateknőbe, amit az ágyra tettek, letakarták ruhákkal, avval, ami épp a közelben volt, és újracsíroztuk a tepsiket. Közben Véro néni még egyszer megrakta a tüzet a kemencében. Már csak 10-15 percig kellett hevíteni a kuttort és vittük is a tepsiket a ‘tüzelőbe’. Ügyesen kellett egyensúlyozni kezünkben a tepsikkel, hiszen bár csak 2-3 méter volt a távolság a ház és a ‘tüzelő’ között, de igen meredek volt és nagyon csúszós az olvadó hó és sár miatt.

A sült tészta illatára egyszerre mindenki a konyhában volt. Nekem széket kellett hozni az ‘odájából’, a nagy szobából, hogy mindnyájan le tudjuk ülni. A ‘killérben’ hatan ültünk és élveztük a finom illatot. Véro néni hozott tejet. Kerestek csészéket és poharakat, kimosták, letették az asztalra, tejet öntöttek. Mindenki vett egy-egy bélest a teknőből, tejet az asztalról és evett mindenki, amíg jólesett. Jóízűen ettünk, és mindenki egyetértett, hogy ennél finomabb vacsora nem is létezik. Nem ültünk az asztal mellé, hanem ki-ki a saját helyén maradt. Ha elfogyott a béles vagy a tej, vettünk még a teknőből, öntöttünk tejet az edényből, egy 2-3 literes fém fazékból. Megbeszéltük, hogy szépek lettek a ‘placsinták, a kolák’, jó volt a liszt, amelyet saját termésből őröltettek a malomban. Jó lenne többször is sütni a kemencébe, mondta a ház gazdája, Anti bácsi, de sok baj van a sütéssel és nincs idejük, sok a dolog.

Véro néni újra mondta, hogy van még az ebédből és lehet vacsorázni. Senki nem kért főtt ételt, mindenki jóllakott a frissen sült túrós bélesből és a fonott perecből. Egyedül a kis gyerekeknek kellett cumisüvegbe önteni a tejet és úgy adni. A bélest és a peracet csak kóstolgatta, majszolta. Véro néni biztatta a lányát, hogy ‘rágjon’ a gyermeknek. A fiatalasszony nem szólt semmit, csak elkészítette a két fél literes üveget forralt tejjel. Az

egyik üveget a gyerek kezébe adta, a másikat bevitte a szobába, hogy legyen éjszakára is. Fél óra alatt befejeztük a vacsorát. Lucia gyorsan elmosogatott a tálban, amelyben dagasztott is. Véro néni hozta a tepsiket a kiszült kolákkal és bélessel, a teknőt letakarva berakta az ágy alá, hogy puhuljanak reggelig. Tekintélyes mennyiségű béles és pereg maradt vacsora után, úgy 40-50 darab.

A kinti munkából már csak az állatok itatása és a fejés maradt, és az aznapi kinti teendőkkel készen is voltak. Alig volt fél hét, ezért Anti bácsi, Véro néni biztatására, behozott a konyhába egy zsák diót. Péter, legkisebb fiuk – aki 16 éves volt akkor – már kezdte is törögetni kalapáccsal a konyha fapadlóján. Amikor elég sok összegyűlt, Lucia és én odaültünk Péter mellé, a kályha elé dióbelet válogatni. Nemsokára csatlakozott Anti bácsi is és a felesége, akik addigra befejezték a munkát az istállóban.

Érkeztemkor láttam a 7-8 teli zsákot a töltésen, a konyha bejáratánál. Most már tudtam, hogy dió van bennük, és hogy a dióbelet eladásra szánják. Amikor jó termés van, akár 10-15 zsák diót is megpucolnak, és a belet eladják. Városról, autóval jönnek a cigányok, átveszik a dióbelet, és eladják, többnyire Jugoszláviába. Nem szívesen beszéltek a dió áráról, sem arról, hogy hány kilót adtak el. A zsák diót este tízig elvégeztük. Mindenki készült lefeküdni. A dióbelet Lucia belerakta egy műanyag zacskóba, kivitte, a dióhéjat összeseperték és a kályha előtt maradt a padlón a tűzifa között, jól ég, ezért ott maradt, hogy reggel kéznél legyen.

A konyhai ágyban Péter aludt egyedül. A szobában volt két ágy és egy kinyitható fotel, amelyet csak alkalomadtán használtak. Most az én ágyam lett. A másik két ágyon a házigazdák aludtak, ill. Lucia a fiával. Amíg megágyaztak, én kilopózkodtam fogat mosni és alkalmas helyet keresni a ház mögött, a sötétben nem mertem felmászni a dombra, ahol a 'buda' (WC) volt. Mire visszaértem, a szobában mindenki ágyban volt. Adriánt csalogatták a nagyszülők a saját ágyukba. Nem volt sikeres a próbálkozásuk, villanyt oltottak és nyugvóra tértünk. Éjszaka néha felébredtem a gyerek nyöszörgésére, amely megszűnt, amikor megkapta tejesüvegét.

Mindennapok munkái, ételei

Reggel, mire felébredtem, csak a kis Adrián aludt a szobában. A többiek, Lucia kivételével, mind kint voltak az állatokat rendezni. Ígéretemhez és szokásomhoz híven, reggel hétkor a kályha előtti kis széken ültem és vártam, hogy lefőjön a kávé. 10-20 percig ültem, kávéztam, figyeltem a gyors sürgést-forgást. Rendszeresen ki-be jártak a kamrába: Véro néni a tejet odatette fejés után, Anti bácsi ott keresgélte a szőlőmetsző

ollót. Ha találkoztak a konyhában, Véro néni mindig érdeklődött, kész van-e az etetéssel, itatással, indulhatnak-e a szőlősbe dolgozni. Fél nyolckor szólt Luciának, hogy rakja fel az üstöt málé főzni. Rám nézett a kamraajtóból, nevetett és beavatott a sok járkálás titkába: ‘Te nem iszal egy kicsi pálinkát? Itt van benn a pócan! — mutatta a fejével is — mennyi’ bé te is, ha kell!’ Mondtam, hogy most nem kell, és már értem, miért keresték fel oly gyakran a kamrát. Míg készült a puliszka, beléptem a kamrába és körül néztem. A kamrának használt helyiségben tartották a pálinkasedényeket (60-80 literes műanyag hordók), a kukorica- és búzalisztet, a füstölt disznóhúsokat, a káposztás hordót, száraz babot, hagymát, krumplit. A helyiség közepén egy nagy asztal tele volt edényekkel. A falak mellett a padok is megrakva, a fali polcokon kisebb edényekben és üvegekben tej volt, savó, cibre (borcs), tojás, szárított szilva, som. A pálinka, amelyből ittak, ahogy a bor is, többféle üvegben, erősebb is, gyengébb is.

Pálinkából volt erősebb, gyengébb, régebbi vagy idei, lehetett válogatni háziaknak és vevőknek egyformán; ugyanis eladásra is tartották. Lucia szokta kiszolgálni azokat, akik bort vagy pálinkát vásároltak tőlük. Nem értettem meg pontosan, hogy a vevők választották-e az erősebb vagy enyhébb pálinkát, vagy az eladó ismerte a fogyasztók ízlését, és tudhatta, kinek mit lehet eladni! De a borral is így történt.

Nem sokára hívtak enni: — ‘Jöjön maga es enni, me’t mü sietünk a mezőre!’ Mondtam, hogy jókor, korán reggel, kifőzték a málét. Véro néni huncutul nevetett és mondta — ‘Minnél hamarébb főjük, annál jobb, me’t akkor vége a pálinkának, többet nem iszunk pálinkát! Ebéd után bort iszunk, s az jobb, avval tudunk dogozni. A sok pálinkától ellágyulunk!’ Az asztalon gözölgött a puliszka ‘lapítóra’ (deszkára) borítva. A lapító nyelére kötött cérnával Lucia felszeletelte a málét, Véro néni az asztal közepére egy darab kartonra tette a nagy serpenyőt, amit akkor vett le a tűzről. A serpenyőben igen kiadós tojásrántotta volt sok szalonnával, kolbásszal, oldalassal és füstölt karajjal, apróra vágva, hogy egyszerre lehessen ‘befalni’. Egy mély tálban savanyú fejes káposzta volt, amelynek egy részét apróra szeletelték, hogy lehessen venni, tépni belőle. Az asztal köré ültünk, keresztet vetettük és elkezdtünk enni. Nekem külön tányért és villát adtak. A család kézzel evett, csak az használt kanalat, aki kanalizott a finom káposztaléből is. Én használtam a villát, de leginkább kézzel fogtam a puliszkát és mártogattam a zsírt, a darab tojásokat. Véro néni rám nézett és biztatott, hogy egyem még, rakott a tányéromba kolbászt, húst. Amikor mindenki jelezte, hogy jól lakott, a serpenyőben még mindig volt étel, mégis hozott Lucia egy tányérban túrót és tejet is, hogy ha esetleg valaki mást is enne, akkor legyen az asztalon. Csak Anti bácsi

mártogatott túrót meleg máléval, más nem kért. Evés közben és utána is mindenki bort ivott. Miután keresztet vetettünk, megköszöntem 'Isten fizessével' az ételt és elindultam a vizesvödör felé, hogy igyam. A vödör mellett nem találtam sem csészét, sem poharat. Amikor észrevették, hogy mit akarok, mondták, hogy a vödör nem tiszta, – én is láttam – a víz nem iható, csak mosásra használják. Találtam egy tiszta csészét és kintről hoztak nekem vizet. Azt mondták, hogy senki nem iszik vizet a házban, ezért nincs tiszta edény, tiszta víz, tiszta kanna a vizes vödör helyén. A korai ebéd után, gyorsan pakoltak a tarisznyába bélest, perecet, túrót, szalonnát, hagymát, maradék puliszkát, két flakon bort, és elmentek. Pálinkát nem vittek magukkal. — 'A pálinkával nem dogozal, az nem jó a mezőre, az csak itthon, étel előtt!' — válaszolta kérdésemre Véro néni, és már ment is ki a kapun férje és Péter után, aki a juhokat és a kecskéket vitte ki a legelőre.

Lucia rendet rakott a konyhában és a szobában, ahol aludtunk, és előkészítette a gyerek ruháit és a lepedőit, hogy mosson. A gyerek étkeztetése egyszerűnek tűnt. Tej volt bőven, viszont a sok folyadék miatt nagyon sokat kellett mosni a kis Adriánra. Sem műanyag pelenkát, sem bilit nem használt, így maradt a kis nadrágok és a lepedők állandó mosása, mosógép nélkül, a kútról hozott vízzel. Nem sok esélyem volt étkezésről, főzésről beszélgetni a fiatalasszonnyal, aki még nem tudott elfogadni. Diót törtem, a gyerekkel foglalkoztam és elkezdtem fonni. A fonás volt az egyetlen dolog, amelyre Lucia pozitívan reagált. Elkezdett nevetni, megdicsért, hogy elég jól csinálom. Utána, mintha kicserélték volna! Elkezdett beszélgetni, érdeklődni, próbálta megérteni, mit tanulok, mit csinállok. Elmesélte szinte az egész életét. Hívott, hogy kísérjem el a pincéhez, mert fogytán a krumpli, és ha elromlik az idő, nehéz eljutni a pincéhez.

Már jóval délután kettő után volt, amikor szólt, hogy egyem valamit, ha éhes vagyok. Az igaz, hogy az édesanyja is mondta, hogy ne éhezzünk, tudjuk hol van a béles, a 'pityóka húsval'. Én ettem egy túrósbélest tejjel, és elindultunk a pincéhez, a gyerekekkel együtt, akit inkább ölben vittünk a nagy sár miatt. A család pincéje nem volt messze, kb. 15 percnnyire a háztól. Az ajtón igen régi fa zár volt, amilyent életemben először láttam használatban. A pince olyan volt, mint egy kis barlang: az első része tágas, magas, állva tudtunk járni benne, utána egyre szűkült, alacsonyodott. Csak annyira ástak bele a domboldalba, amennyire szükségük volt. A pincében krumplit tároltak, céklát, szózott martilaput. Sem bort, sem a savanyúságot nem tartottak itt a távolság miatt, és a tolvajoktól is féltek.

Mire hazaértünk az 5-6 kg krumplival, már megérkezett Péter két kisfiúval, akik segítettek őrizni a juhokat. Lucia megkínálta a fiukat itallal. A gyerekek pálinkát kértek

és Lucia adott 2-3 pohárral mindegyiknek. Ez volt a fizetség, hogy Péter helyett őrizték a juhokat. Kérdeztem hány évesek, mert szerintem tíz év körül lehettek. Lucia azt mondta, hogy nagyobbak, csak kis növésűek, de egyébként tíz évesen már megisszák az italt, főleg a fiúk. A krumplit a kamrába vittem be. Ebből arra következtettem, hogy a mai vacsorához kell. Nem maradt sok idő főzni, mivel a szőlősből megérkeztek Lucia szülei is. Lepakoltak a töltésre és kérdezték a lányukat, hol tart a napi teendőikkel: az állatok ettek-e, kik jártak náluk, voltak-e a cigányok a faluban dióért? Véro néni kihozott fél liter pálinkát, és beszélgetés közben poharazgattak Anti bácsival. Egyszer Anti bácsi, egyszer Véro néni ‘dicsérték az Urat’. Külsőrekecsinben minden pohár ital fogyasztása előtt, köszöntőt mondanak: ‘Dicsértessék a Jézus Krisztus!’ — és a jelenlevők válaszként mondják: ‘Mindörökké!’ vagy ‘Dicsértessék!’ A szülők Péternek nem adtak pálinkát, aki 16 évesen csak 10 évesnek nézett ki.

A szőlőben a karókat, a ‘herágot’ szedték ki. Azt fontolgatták, hogy ha így tart el az idő, elkezdik a metszést és a trágyahordást a földekre. A ‘puj leverése’ ráér akkor, amikor rossz idő lesz. Amikor a pálinka kezdett kifogyni az üvegből, Véro néni tréfásan megjegyezte — ‘Na, immá’ legyen elég a dicsértessékből! Induljunk itatni, fejni! De, mit eszünk? Tedd oda az üstöt málénak s lesz valami!’ Mindenki indult a feladat teljesítésére. Anti bácsi ment itatni a teheneket, Véro néni megetette a disznókat és a majorságot. Lucia és én magam mentünk a konyhába.

Lucia a gyereket az ágyra tette. A puliszkafőző-üstből kikaparta vaskanállal a ‘málékaréjt’, kimosta, és kb. 2 liter vízzel fölrakta a kályhára. Én – jobb híján – szívesen raktam tüzet és érdeklődve vártam, hogy mi lesz a gyors vacsora. Ilyenkor Lucia nem beszélgetett, csak jött-ment, mindig tett-vett valamit a konyhában, kamrában. Kimosta a gyermek két tejesüvegét, lisztet szitált a készülő puliszkának, ‘meghintette a málét’ – azaz lisztet szórt a puliszka vízébe, hogy lássa, mikor forr a víz –, letakarította az asztalt, középre tette a ‘lapítót’. A kamrából egy négy literes edényben kihozta a maradék húsos ptyókalevest megmelegíteni, meg egy fej savanyú káposztát. Ezért nem főzött, mert volt a hétfői ebédből, amit csak melegíteni kellett és pótolni valamivel.

Fél óra után az édesanyja bekiabált — ‘Felvetted-e a málét?’ Épp azt csinálta. A lobogó vízbe tette bele a lisztet. A dióhéj nagyon jól égett, így 10-15 perc alatt kész lesz a puliszka — fontolgattam magamban. Most rajtam volt a sor, hogy megfigyeljem, tud-e puliszkát főzni, ahogyan ő is azt tette, amikor én fontam. A liszt ‘vetegetővel’ háromszor rakott lisztet az üstbe, és utána a ‘málé keverővel’ két felé választotta az egy csomóban belerakott lisztet. Erre mondják, hogy ‘elvágtá a málét’. Hagyta rotyogni,

főni 5-6 percig és akkor a keverővel kezdte szétdarabolni a két csomóban lévő lisztet, további kis csomókra. Erre mondják, hogy ‘összetörte a málét’. Ez is eltartott 2-3 percig. Utána gyors mozdulatokkal kezdte ‘keverni a málét’. Keverés közben hagyta picit sülni ‘süllőgni’ a puliszkát és tovább folytatta. Keverés közben irányt váltott a puliszkakeverővel: keverte előre is, hátra is. Amikor eléggé simára keverte – azt lehet érezni a keverővel, hogy vannak-e benne kis csomók, ‘bogak’ – megadta a formáját a ‘lapeckával’. Ez egy fából készített kis, lapátszerű eszköz, amit csak puliszka főzéshez használnak. Amennyire lehetett, leválasztotta az üst oldaláról a szilárd, nem túl kemény puliszkát. A végén a ‘lapeckát’ beleszúrta kétszer a puliszka közepébe, keresztet rajzolva a puliszkára. Még egy-két percig hagyta az erős tűzön ‘süllőgni’ a málét és kiborította az asztal közepén lévő lapítóra. Amikor a puliszka könnyen kijön az üstből, ‘kiborúl’, az azt jelenti, hogy jól meg főtt, jól el van készítve. A fiatalasszonynak jól sikerült a puliszkafőzés: mintha tudatosan csinálta volna a bemutatást. A puliszka készítése a fiatal lányoknál fontos kifejezője ügyességüknek, és annak, hogy készen állnak-e az ‘eladásra’, azaz a házasságkötésre. Nem véletlen az a szólás, hogy ‘málét nem tud főzni, de férjhez akar menni!’

Nem szóltunk, hogy kész a ‘málé’, mégis egyszerre mindenki bent volt és keresgélte a helyét az asztal körül. Ketten az ágyon ülve is elértük az asztalt, Péter és a szülei székekre ültek az asztal körül. Lucia két ‘tálba’ – ez körülbelül kétszer nagyobb, mint egy mélytányér és ezt használják a levesételek tálalására – húsos pityókalevest rakott. Egy tányéron túrót hozott, a savanyú káposztát felvágta és kanalakat rakott az asztalra. Mindenki keresztet vetett, hogy ‘nyúlhasson az ételhez.’ A kis Adriánnal többször is el kellett ismételni a keresztvetést, de nem evett rendesen, nem is kínálgatták túl sokáig.

A puliszkának csak a felét szeletelték kockákra, hogy hamarabb kihűljön, és könnyebben lehessen törni belőle, a másik része egyben maradt. A szeletelt máléből kézzel törtünk, de kanállal is kerekítettek belőle darabokat. A kolák is a közelben volt és kínálták, de mindenki a meleg puliszka mellett döntött. Mivel a túró is elejétől az asztalon volt, Véro néni azzal kezdte az evést. Közelebb is volt hozzá a tányér. A többiek a krumplit kanalazták és ettek mellé a káposztából vagy a levéből. Mikor a krumpli kifogyott a tálból, kiszedték a feldarabolt füstölt csontot, amelyen szűkösen hús is volt. A húst lerágták vagy ujjukkal leszedegették a csontról, sóba mártották és puliszkával megették. Az egyik kezükben a darab csontos húst tartották, a másikkal fogták a málét; rendre haraptak mindegyikből. Ha közben bort ittak, akkor az asztalra

rakták, ami épp a kezükben volt: kanál, puliszka, hús, káposztacika. Amikor felszabadult a kezük, folytatták az evést.

A gyereket kis húsdarabkákkal kínálta hol az édesanyja, hol a nagyanyja, nem sok sikerrel. Sokszor az üres puliszkát jobban kedvelte a gyermek, főleg ha saját kezébe foghatta. Nem engedték gyurmázni a puliszkával, a nagyanyja szigorúan rászólt — ‘Nem szabad! Vétek az áldott máléval játszadni! Nem lehet csúfolkodni az ételvel!’ Véro néni megint megemlítette a ‘rágást’. Rám nézett, s elmondta, hogyan etették a kisgyereket az ő korában. — ‘Amikor leültünk enni, hamarébb es a bubának rágtunk, hogy ne bögjön. Úgy nézett a szemembe, se várta a szájamból az ételt. Jól megrágtuk, apróra s bészúrtuk a szájába, s úgy adtunk enni a kicsikének, amikor nagyobbacskát nőtt, s a csics nem vót elég! A mostaniak nem éppe’ akarják, szégyellik! A tejtől sokat huggyk a gyermek! Egész nap csak mosnak!’ — Lucia szigorúan ránézett és megjegyezte, hogy az régen volt, most másképp van. Most van keksz, gríz (búzadara), azt főzik bele a tejbe — ‘annyit nem mocskolkadnak, mint régebben.’ Elvértve, de Pusztinában napjainkban is lehet látni kismamákat, akik a 9-10 hónapos babáknak ‘rágnek’ és így etetik őket. Amit épp a nagyobbak esznek, abból kap a kicsi is, de csak miután az anyja jó apróra megrágta a saját szájában. Ezt a nyilvános étkezéseken (tor, lakodalom) még ma is látni lehet. Az 1970-es évek végéig általános szokás volt Pusztinában. Napjainkban az orvosok higiéniai okokból tiltják.

Az étkezés befejezése után keresztet vetettünk, én megköszöntem a részemet a háziaknak, ők megköszönték imádságban: ‘Isten fizesse, hogy a mái napra es kirendelted a mindennapi falásunkat.’ Utána mindenki kezet mosott és közösen elraktuk az asztalról a kiüresedett tálakat. A tányért a túróval és a maradék káposztát a kamrába vitték, a maradék puliszkát letakarták a ‘málétakaróval’ és az asztalon maradt. A mosogatást a kályhán lévő puliszkaforró üstben végezte el Lucia. A zsíros mosogatóvizet a moslékos vödörbe öntötte, a kimosott tálakat, kanalakat az ajtó mögötti polcra, rakta. Az asztalról letörölte a puliszkamorzsákat, a kicsepegtetett étel maradványait, mindent a markába gyűjtött és azt is beledobta a moslékos vödörbe. Az asztalt visszatolta a helyére és ‘elseperte az asztal helyét’. A földön csontok voltak, amit a macska nem tudott megenni, meg puliszkadarabkák. A földről felsepert maradvékot a szeméttel együtt kivitte, és kint dobta el. ‘Azt felszedik reggel a tyukak’ — mondta Véro néni és kérdezte, hogy Pusztinában is ez a szokás? Aztán elmondta, hogy ‘éves után az asztal helyét el kell seperni, az ételes edényeket el kell mosogatni, me’t ha nem,

a Szűz Mária egész éjjel ott ül és sír! Se nagy vétek, se számát vettük, hogy nem tudunk jól alunni éjjel, ha nem takarítsuk el az ételmaradékat az asztalról s a földről!’

Vacsora után készülődtünk diót törni. Még volt 5-6 zsák dió a töltésen és igyekeztek a végére érni a diótermésnek. Fáradtságuk ellenére Anti bácsi hozott egy zsák diót, körülültük, csak Péter akart meglépni, de sikertelenül. Az édesanyja észrevette, és nem engedte el a faluba, a bárba, ahol találkozni akart a többi fiúval.

Beszélgetés közben Véro néni szóba hozta a másnapi ebédet — ‘Mi legyen hónap az étel?’ Éreztem, hogy tőlem várnak ajánlatot. Én Anti bácsit biztattam, mint a ház urát, hogy ő mondja meg. Anti bácsi keveset beszélt, és szerettem volna őt is bevonni a társalgásba. Röviden válaszolt — ‘Hakar’mi, csak étel legyen!’ Véro néni panaszkodva mondta, hogy a lányai nem szeretnek főzni. Sokat dolgoznak, bármit megcsinálnak, csak ne kelljen ‘ételt csinálni’. Enni se szeretnek — ‘inkább nem esznek, azé’ t ilyen hitványak!’ Anti bácsi megjegyezte, hogy az étellel sok dolog van, ‘az idő tötés, s akkor marad el a dolog!’ Lucia mondta, hogy hoztunk krumplit a pincéből. Úgy tűnt, ezzel kimerítettük a holnapi ebéd megbeszélését. A zsák diót nem fejeztük be. A nagyszülők készültek lefeküdni, fáradtak voltak, a szőlősig sokat gyalogoltak, és a hideg, a szél kifárasztotta őket. Korábban készülődtek lefeküdni. A nagyobb szobában TV is volt, bekapcsolták, az ágyból nézték vagy egy félóraig és elaludtak. Mikor mindnyájan lefeküdtünk, a kis Adriánnak akkor volt a legnagyobb kedve játszani a nagyszülőkkel és az anyjával. Villanyoltáskor mindig sírt.

Szerdán reggel arra ébredtem, hogy készül az étel. Véro néni már odakészítette a krumplit a nagy serpenyőbe. Megelégedve mondta, amikor kimentem a konyhába, hogy kitalálta, mit főzzön — ‘Rántott pityókát, egy kicsi jó szózalékval, muratúrával.’⁹⁴ Még nem volt 8 óra, és kész volt a puliszka. A harmadik napra már volt bátorságom és kimentettem magam a számomra korai étkezés alól, pedig nagyon finom illata volt a ‘rántott pityókának’. Megígértem, hogy kiszolgálom magam, ha éhesek leszek; most nem tudok enni, majd később. Az étkezésnél különös volt, hogy bár főztek meleg málét, mégis a maradék hideg puliszkát ették. Véro néni észrevette, hogy nézem a hideg puliszkát és biztatott, ha én is kérek, akkor most üljek az asztal mellé, mert elfogy, és nem kapok. Mondtam, hogy nem kérek, de nem értem, miért nem esznek friss, meleg puliszkát? — ‘Me’t mü a hideg málét jobban szeressük. Másszor este főzünk nagyobbat, hogy maradjon, hogy reggel legyen hideg málé. Hidegen jobban szeressük!’

⁹⁴ Zsirban piritott, párolt, szeletelt krumpli, savanyúsággal, (rom.) muratura.

Ez teljesen új volt számomra, és érthetetlen saját tapasztalataimmal szemben. Nemcsak Pusztinában, hanem más falvakban is köztudott, hogy nincs jobb a meleg málénál. A hideg puliszkát általában a kutya vagy a majorság kapja. Ha spórolni kell a puliszkaliszttal, akkor inkább újra főzik a megmaradt hideg puliszkát: a puliszka vízbe beleaprítják a megmaradt hideg puliszkát és kevés liszt hozzáadásával újrafőzik. Nem általános az eljárás, de ismert. Most itt a hideg puliszkához is túrót ettek és üstben forralt tejet, amelyet tálba öntöttek, a puliszkát beleaprították, és úgy kanalazták. A zsírban párolt, apróra szeletelt krumplihoz savanyúságot ettek. A 'sózalék' vagy 'muratura' zöld paradicsom, uborka és dinnye, amelyet sóval és fűszernövényekkel készítenek téli hordóban vagy 10-15 literes fedeles üvegekben. A savanyúságot is közös tálban rakták az asztalra. Apróra vágták, hogy lehessen a levével együtt kanállal enni. Néha nagyobb darabokra vágják vagy egészben hagyják, akkor kézbe fogják és harapnak belőle. Van aki így szereti; 'így szoktuk' — mondják az idősebbek. Véro néni harapni szerette.

A tarisznyába ugyanaz került, mint előző nap: túró, szalonna, hagyma, puliszka, de még tejet is vittek. A béles és a pereg mellé kellett a tej is. Az ebédről maradt tejet műanyag palackban vitték a szőlőbe. A napi folyadékot kiegészítette még 4 liter bor is. A juhokat vitték 'szedegetni' a mezőre, így Lucia csak a teheneket és disznókat kellett megetesze. Édesanyja javaslatára, utasítására estére 'káposztát hússal' kellett készítenie.

Déltájban megkérdezte, hogy akarok-e enni, mert nekem is hagytak 'pityókát'. Elfogadtam, és hogy ne egyem egyedül, a kis Adriánnak is adtam krumplit, puliszkát és bélest. Kis darabkákat raktam elé az asztal szélére, és játékosra fogva az evést; egyet ő, egyet én. Elég jól evett. Az édesanyja figyelmesen követte a dolgot és mondta, hogy így szereti a gyermek, de neki nincs ideje ilyen sokáig kínálgatni. Délben, amíg a gyerek aludt, Lucia elvitt és megmutatta a saját házukat. Alig 50 méterre volt az édesanyja házatól. Új ház volt, egy szoba be is volt rendezve, lehetett lakni benne. Lucia mégis a szüleinél lakott gyermekével. Elmondta, hogy a férje Olaszországban dolgozik, és kevésbé féltékeny, ha ő a szüleinél lakik. Megmutatta a garázst, ahol egy autó is állt, de nem használta senki. Ő azért nem szerez jogosítványt, mert a faluban megszólnák, de a férje sem akarja, hogy autóval járjon. Nagyon spórolnak. Lakást akarnak vásárolni Bákóban, hogy gyerekük ott járjon majd iskolába. Neki volt munkahelye, óvónő volt. Azért hagyta abba, hogy meg ne szólják a faluban, hogy rászorul az óvónői fizetésre. Hazafelé még egy régi házat mutatott a közelben, amit nemrég vásároltak meg. Ott akartak bármit nyitni. Csak a férjét várta haza, hogy hozzon még pénzt. A férje is a faluból

való. Mikor összeházasodtak, a Zsil völgyében dolgozott a bányában, ott laktak egy ideig. Amikor a bányát otthagytá, hazaköltöztek. Itthon akarnak maradni — ‘csak kéne pénz, hogy valaminek fogjunk!’ Vállalkozni szeretnének, még nem tudják, mit, de reménykednek, hogy valami kialakul.⁹⁵ Öröndtem Lucia terveinek és a beszélgetésnek. Gyorsan eltelt az idő, már sietni kellett a vacsora készítésével.

A főzés

Lucia három óra körül kezdte összegyűjteni a főzéshez szükséges alapanyagokat, edényeket. Az asztalról áttette egy másik, magasabb asztalra a puliszkás deszkát és a tányért, amiben keksz és krumpli darabkák voltak a gyermeknek rakva, és letörölte. A kamrában feldarabolta a füstölt csontot – ránézésre lapockacsontnak véltem – amikor rá is kérdeztem, azt válaszolta, ‘há!’, ami azt jelenti, igen. Hat literes fémedénybe rakta, vizet öntött rá és fel rakta a ‘plitra’.⁹⁶ Hozott egy nagy fej savanyú káposztát, vizet öntött rá, kimosta egészben, kinyomkodta a levét, lecsepegtette, és az asztalra rakta. A kamrából hozta a ‘szátert’,⁹⁷ és az asztal közepén kezdte feldarabolni a káposztafejet: kettőbe, négybe, majd kivette a torzsáját, meghámozta és a gyerek kezébe adta, aki ott botladozott körülötte. Megszokott, gyors mozdulatokkal kezdte vágni a káposztát. Ha nagyon szétterült az asztalon, újra összegyűjtötte az asztal közepére és folytatta, míg jó apró nem lett. Közben az asztalról a lé kezdett csepegni a padlóra, ezért a vödört, amelyben behozta és kimosta a káposztát, betette az asztal alá, hogy abba csepegjen. A húst kivette a meleg vízből, a füstös, zsíros levet a vödörbe öntötte. Az apróra vágott káposztát, két kézzel jól kicsavarta és rakta is rá a csontra. Amikor mind belerakta, felöntötte vízzel, rakott bele füstölt szalonnadarabokat és ‘kidugta’ alatta, azaz félrehúzta a tűzhely karikáit egy fogóval, hogy érje a láng. Most rajtam volt a sor, raktam a tüzet, hogy gyorsan forrjon fel a ‘káposzta húsval’. Jól végeztem feladatomat, negyed óra múlva az egész konyha megtelt finom káposzta és füstölt hús illattal. Lucia vízes ronggyal letörölte az asztalt, összesöpörte a földre lehullott ezt-azt, feltörölte az asztal alól a káposztából kifolyt levet és kész volt a rend. Ment is enni adni a tehéneknek, és egyúttal kivette a vödört a mosogatólével és kiöntötte a kerítés tövébe.

⁹⁵ 2005 márciusában újra jártam Külsőrekecsinben. Luciáék sikeres vállalkozók, emeletes épületben vegyes üzletük és bárjuk van.

⁹⁶ Ez a kályhán lévő főzőlap, amelyen három szabályozható lyuk van. A nyílásokat karikák fedik, ezek félretolásával az edényt be lehet eresztetni, így közvetlenül éri a lángok, és gyorsabban fő az étel. Neve a román plită szóból származik. Vö. Kós 1981. 447.

⁹⁷ Zöldség aprító vaskés; akinek nincs, helyette a baltát vagy a bárdot használ.

Visszafelé jövet hozott a kezében szárított kaprot és csombort, és azt is belerakta a fazékba. Ettől pár perc múlva még illatosabb lett a konyha.

Lucia megkérdezte, hogy akarok-e TV-t nézni, mert van valamilyen sorozat szerda délután. Mondtam, hogy nem ragaszkodom hozzá, én inkább rakom a tüzet. Ő átment a másik szobába, leült a TV elé, a gyerek is utána ment és ott játszogatt. Napközben senki nem ment be a szobába, csak este lefeküdni, ezért a konyha szűknek tűnt. Most egyedül láttam, hogy nem is olyan kicsi. Volt két asztal, egyik alacsony, az szolgált az étkezésre, főzésre; a másik magasabb, hosszúkás, az mindig tele volt pakolva tálakkal, üressel, telivel, tisztával vagy szennyessel; pohár, csésze, a gyerek tejesüvegei, de még ruha is akadt rajta. A kályha foglalta el a legtöbb helyet. Ez választotta el a két szobát, de ugyanakkor fűtötte mindkettőt. A konyhában, a falon volt két polc, tálasra emlékeztettek funkciójukban is: tál, tányér, fedeles üvegek voltak rajtuk. A polcok igen egyszerűek, festetlenek. A bejárati ajtónál balra volt a vizes vödör – nem iható vízzel – ami egy kétszintes, széles polcszerűsége állt. A vödör mellett volt a mosdótál, szappan és más edények. A polc tetején voltak a boros üvegek, tele vagy épp üresen, mellettük pohárral. Amikor valamelyik kiürült, rögtön újratöltötték; többnyire Lucia figyelte és töltötte meg, de Véro néni is szokta. Nem véletlenül volt a bor a felső polcon, valóban víz helyett itták. A gyereknek is adtak — ‘ennyitől semmi baja nem lesz, rosszabb, ha megkívánja, akkor lebetegedik’ — mondogatta a nagymama és az édesanyja is. Az ajtó jobb oldalán a falon fogas volt, amelyre a ‘vüselő gunyákat’ akasztották. A fogas alatt kis pad volt, alatta cipők. A kályha előtt egy alacsony szék állt, és volt még másik kettő, amelyeknek nem volt állandó helye a konyhában. Az ágy egyszemélyes volt, de ketten is lehetett aludni rajta. Az ágy alatt tele volt mosótálakkal; most épp a teknő volt ott a maradék bélessel és a kaláccsal, de cipők és gumicsizmák is voltak ott. A kályha előtti keskeny padkán ‘ponkon’ volt a ‘fogó’, a piszkavas és az én kávé csészém. A sütő fölötti részt ‘cserépnek’ vagy ‘pricsnek’ nevezik, ott tartották kis fateknőben a szitált puliszkalisztet a keverővel és a ‘lapeckával’. A ‘cserép’ jó szárító hely a pelenkáknak, este a zokniknak. Mindig jó meleg, de nem forró és nem éget. A macskák kedvenc helye, ahol megengedik. A konyhának két ablaka volt és három ajtó nyílt belőle. A bejárati ajtó az udvarra nyílt, az ajtó előtti ‘töltésen’ kis lábtörő, de azért elég sok sár került a deszkapadlóra is, néhol nem is látszott a padló.

A káposzta csendes rotyogását és elmélkedésemet megzavarta a kinti zaj. Lucia azonnal kikapcsolta a TV-t és jött is megnézni, kik jöttek. Megérkeztek a szülők, akik a szőlősben dolgoztak, és jöttek a hazatérő juhok is. Lucia kedvesen hozta is a pálinkás

üveget s egy poharat, kezdődött az Úr dicsérése. Sorra töltöttek a pohárba és egymás után itták meg. Éhesek voltak, s kérdezték, mi lesz a vacsora. Örvendtek is a készülő káposztának. Véro néni meg is jegyezte, 'hogya erőst jó büze van a káposztának, ha van benne egy kicsi füstölt csont!' Sürgette is a lányát, 'hamar tejed fel az üstöt málénak!' A puliszka fő meghatározója volt a vacsorának, mikor kész volt, mindenki ült az asztal mellé. A káposzta megfőtt, Lucia különösebben nem is ízesítette semmivel. Leve nem volt sem sok, sem kevés, épp hogy takarta a húst, a káposztát. Véro néni megkóstolta és jónak találta — 'Elég jó sebes, só nem kell több, se jó zsíros!' Mindenkinek ízett a vacsora, most nem kellett senkinek sem túró, sem tej. Lucia a húst külön tálba rakta, mert a nagyobb csontok miatt kevés káposzta fért volna. A húst és a főtt szalonnát is sóba mártották, úgy ették. A káposztát kanállal ettük, a húst kézzel. Ez az étel átmenet a magyarországi ismeretek szerinti káposztaleves és káposztafőzelék között: akkor jó, ha a leve 'épp csak ellepi a káposztát s a húst.' Vacsoránál rendszeren fogyott a bor, 'a víz es jó, ha van miután meginni, de hát osztá' a bor?!' — jegyezte meg Véro néni tréfásan és sajnálkozott, hogy vacsora előtt nem törtünk diót, mert 'teli hasval nem lesz szapora a dolog!' Nincs kedvük dolgozni. Azt gondoltam, hogy ezt is tréfának szánta. Másnap este kiderült, hogy nem tréfa volt, akkor ugyanis vacsora előtt behozatta a diót Anti bácsival és a felét megtörték, amíg készült a vacsora, illetve nem nagyon készült, mert csak puliszkát kellett főzni.

Az idő továbbra is szépnek ígérkezett, ezért a következő napon is a szőlősbe készültek, előkészíteni a metszést. Szokatlanul meleg idő volt, s Véro néni kezdett aggódni, hogy megavasodnak a disznóhúsok, -csontok. Nagy disznót vágtak, több volt, mint 200 kg. Azt fontolgatta, hogy meg kellene főzni a csontokat, így már szombatra cibrolevest vettek tervbe. Kérdésemre csodálkoztak, hogy nem ismerem a cibrolevest! Elmagyarázták, hogy azt is füstölt csontból készítik, csak 'cibrével, se zárzávatval' azaz sóban tartósított, apróra vágott zöldségekkel, 'se laskát es vetnek a levébe, az jó sebes, se mongyák neki olául csorba, vaj bors.' Mindent értettem, a 'borcs' elnevezése ismeretlen volt számomra, többször hallottam a faluban, de mindig a pusztinai 'cibrére' gondoltam. Pusztinában a 'cibre' aszalt szilvából főzött leves, amelybe a végén hagymát vágnak és hidegen böjtös ételként fogyasztják.

A húsokról lévén szó megkérdeztem, hogy mi lesz a sok kolbásszal, oldalassal, szalonnával, amik a kamrában az asztalon voltak. Azokat február végén szokták zsírba lesütni. 'Darabakra vagdaljuk, se megpergелjük szalonnával, akkor nem romlik el, van nyáran es. A szalonnát, ha marad, akkor belé rakjuk sós vízbe, de a csontok hamarébb

megavasadnak, me't van az a verő a csontba s azt nem éri a só. A csontokat meg kell enni ilyenkor!’ Továbbra is az ételek felől érdeklődtem – most legalább nem gondolhatták, hogy azért beszélek az ételről, mert éhes volnék –, hogy mivel főznek még csontot? — ‘Hát nem látta? Pityókával, káposztával cibrolevest, babval es erőst jó, kurta lére, olyan pergelt bab, ugy mongyuk. Főzünk szilvával, somval, de a legjobb aszalt szilvával levesnek.’ Most rajtam volt a sor, hogy beszámoljak a pusztinai ételekről. Véro néni volt a legnyitottabb, mondta, hogy ő azt akarja tudni, hogy ahol én járok, milyen ételek vannak, mit esznek az emberek? Elég nagy bajban voltam, hogy milyen ételekről beszéljek, hogy a munka is menjen, és ne is untassam a társaságot. Svájc jobban érdekelte őket, mint Magyarország, ezért a svájci sajtokról meséltem, főleg, hogy ott az érett sajtoknak milyen erős illatuk van. Hogy olyan a ‘büzik’, mint a rekecsini túrónak, olyan jó messzire érződik. Jól szórakoztak a párhuzamon, de igazat is mondtam, mert valóban az itteni csipős túró illatát éreztem a francia üzletek sajt részlegein. Most már végképp nem tudom eldönteni, hogy a francia sajtok és a rekecsini túró illatosak-e vagy bűdösek. A faluban azt mondják, hogy a túrónak ‘csipős büze’ van, de illatot értenek a ‘büz’ szó alatt. Például a kölnire is azt mondják ‘jó büzü víz’ – ezt Pusztinában is így használják. A svájci étkezés másik nagy meglepetése a kenyérfogyasztás volt. Egész pontosan az, hogy ott nem esznek kenyeret az ételhez, és alig-alig esznek levest.⁹⁸ ‘Nem vétekelik megenni az ételt magára, azt mű véteknék mongyuk, hogy csak úgy enni a köcséget magára, pulicka nélkül!’ — csodálkozott Véro néni. Anti bácsi vetett véget a nagy csodálkozásnak, hogy egész éjjel ételekkel foguk álmodni, és indult lefeküdni. Mintha erre várt volna mindenki, szedelőzködtünk, elsepertük a dióhéjat a sarokba, rendet raktunk és bevonultunk az ‘odájba’ aludni. Reggel hét órakor megint csak én voltam a szobában és a kis Adrián, a többiek mind kint voltak és siettek a reggeli teendőkkal. Lucia a konyhában készítette a nap megkezdéséhez szükséges enniavalót, Véro néni látogatta a kamrárt, és néha sürgette a puliszka főzését, hogy indulhassanak a mezőre. A nagy serpenyőben készült a ‘pergelés’: szalonna kockára vágva, kolbász, oldalas és ‘nyulóka’ azaz füstölt, csontnélküli karaj, mind szép apró kockákra darabolva. A vegyes húsok illata igen finom volt, ezért én is készültem enni. Téli időszakra jellemző ez a ‘pergelés’. Csak télen készítik, amikor a kolbász, az oldalas és a karaj nincsen lesütve és eltéve zsirban a

⁹⁸ Ősztündíjas időszakom alatt több mint három hónapig étteremben dolgoztam a konyhán, ez idő alatt egyetlen egyszer főztünk levest, amikor ősz elején lehűlt az idő. S az ismerős családok is csak úgy emlegették a levest, mint amit a nagymamájuk főzött utójára, amikor még szegények voltak.

nyárra. Pusztinában ‘rántott húsnak’ hívják és a legkedveltebb ételek közé tartozik. Puliszkával és savanyú káposztával szokás mártogatni a kolbászos, oldalas ízű zsírt. Ezt tettük mi is az asztal körül. A maradék húst, kolbászt belesomagolták a meleg máléba és betették a tarisznyába a többi étel mellé. A serpenyőt visszatették a helyére, a zsírt nem szokás belőle kimosni, úgyis zsíros kerül legközelebb bele. Ahogy az várható volt, a kolák és a béles már ehetetlen volt, ezért a moslékos vödörbe került és nem a tarisznyába. Amikor elment a család a mezőre, Lucia megállapította, hogy most tud mosni a gyerekekre, mert nem kell ‘búsulja’ az étel csinálását. Estére volt még bőven káposzta.

Mondtam Luciának, hogy elindulok a faluba, és útba ejtem az üzletet is, ha kell valami, hozok, vagy megvárom, és mehetnénk együtt. Csodálkozott, hogy csak úgy elmegyek a faluba, és nem is kért semmit a boltból, mondta, hogy neki otthon kell maradnia, mert szokták keresni. A faluban csak körbenéztem, még nem állt szándékomba otthagyni a Benke családot, nem is kopogtam be senkihez, nem kerestem meg ismerőseimet, barátaimat. A boltban kérdeztem, van-e kenyér? Épp nem volt, de mondták, hogy szokott lenni, lentől szokták hozni Alsórekecsinből. Kevés áru volt, csak a legalapvetőbb élelmiszerek: só, cukor, rizs, olaj, liszt, tészta, csomagolt és kilóra mért keksz, cukorka meg konzervek nem túl nagy választékban. Kérdeztem, hogy húst szoktak-e hozni? Igennel válaszoltak, és mondták, hogy halat is hoznak. Csak kekszet vásároltam a gyerekeknek s magamnak, és indultam hazafelé.

Lucia meglepően sokat mosott, a kerítés tele volt terítve, főleg a gyerek holmijával meg lepedőkkel. Víz az utcán volt, ahová keskeny vályúban forrásvizet vezettek, és egyszerűbb volt ott tisztálni a ruhákat. Lucia ott mosott, hogy ne kelljen behordani a vizet. Mikor végre bejött a konyhába, tüzet rakott és elkezdett főnni. Én a maradék dióval birkóztam. A gyerekeknek adtam kekszet és az édesanyját is megkínáltam. Olykor panaszkodott, hogy fáj a gyomra, ezért ajánlottam neki a kekszet, hogy az jól tesz, jobb mind a ‘pergelés’. Nevetett, de igazat adott, hogy télen, mikor sok a disznóhús, többször fáj a gyomra, ezért nincs is kedve főzni. ‘Nem szeretem pergelni a húsokat, a bűzétől rosszul vagyok.’ Soha sem hallottam, hogy az anyjának panaszkodott volna, de nem akartam többet tudni róla, mint amit ő kérdés nélkül mondott.

A fonást gyakran megszakították azok, akik betértek a házhoz és Luciát keresték. Többnyire kint fogadta a látogatókat, de néha a kamrából hozott ki valamit. Megértettem, hogy vevők jönnek, akik bort vagy pálinkát vásárolnak. Mondtam is, hogy most már értem, miért kell otthon maradnia, hogy ne veszítse el a vásárlókat!

Megmutatta a boros ‘pincét’ és a boroshordókat. A kis felszíni építmény az istálló végéhez volt toldva. Sok boruk volt. Szülei több mint 2000 liter bort csináltak, és több mint 200 liter pálinkát. A pálinka- és a boreladás fontos pénz forrás volt a család számára. Ebből tudtak vásárolni, és Luciának is juttattak belőle annak fejében, hogy segédkezett az eladásban, a ház körüli munkákban és a főzésben. Mutatott még egy eladó házat a közelben; ha összegyűl egy kis pénzük, azt is megveszik. Jó, mert a központban van. Luciáéknak már volt két házuk, egy új és egy régi, ez lenne a harmadik, a bákói lakás a negyedik.

Bementünk az istállóba, ahol szorosan álltak a tehenek és egy növendék tinó. Lucia szénát adott az állatoknak, elrendezte a jászolban, s mondta, hogy már csak lucernát kell adni, és utána lehet itatni, de addigra hazaérnek a szőlősből a szülők, s az már a ‘tátá’ dolga lesz. Próbált faggatni, hogy mi legyen a holnapi ebéd. Bár nem akartam befolyásolni, de mégis mondtam, hogy az én anyám mindig faszujkát főz, borcsosan vagy rántva. Rőgtön mondta, hogy holnapra akkor ő is főz babot sommal, nagyon örült, hogy már tudja, mit főzzön.

A szülők korábban érkeztek meg a szőlőből, befejezték a munkát, — ‘mind kiszedték a herágakat’⁹⁹ — nem akartak belekezdeni a metszésbe. Pálinkázás után Véro néni, délután öt óra lévén, úgy döntött, hogy korán lenne még vacsorázni, és elkezdtünk diót törni. — ‘Vacsora után lassabban megy, most szaporább!’ — mondta. Így még lehetett egy kicsit pálinkázni és egészen kaláka hangulata lett a munkának. Közbe Lucia aprólékosan beszámolt arról, kinek mennyi pálinkát és bort adott el, és hogy jártak cigányok a faluban, de nem adta oda a dióbelet, mert nem fizettek jól. Nem mondott árat, csak annyit, hogy kicsibbet akartak adni, mint a múltkor. Mikor a zsák dió fogytán volt, Lucia kezdte előkészíteni a vacsorát. Csak puliszkát kellett főzni és a tegnapi káposztát megmelegíteni. Én befejeztem a diótörést, mindenki másnak volt dolga még vacsora előtt: Véro néni szaladt fejni, Anti bácsi itatni, Péter a juhoknak adott még valamit enni, mert a mezőn nem kaptak eleget. Adriánt magával vitte, hogy nézze meg a kis gidákat. Már egészen jól ismertem a munkafázisokat, már ami a diótörést illeti, meg a rendrakást befejezéskor. Kellett is csinálnom, mert másképp nem volt hely kihúzni az asztalt, hogy körülülhessük.

Azt figyeltem, hogy egyáltalán nem véletlenszerű, hogy abban a pillanatban, amikor kész a puliszka, mindenki épp befejezi a munkát és jön be. Puliszkafőzés közben Lucia

⁹⁹ A szőlőben használt karók.

figyeli ki, hol tart a munkával és siettetí vagy lassítja az előkészületeket. Amikor a többiek bejönnek, épp csak megtörlik a kezüket – már kint az udvaron elintézik a kézmosást – bent csak evés után mosnak kezet. A puliszka most is csengőként hatott, mindenki a helyén volt, amikor Lucia a deszkára kiborította. A káposztás húsból ma már kevesebb volt a hús, de szalonna darabok még bőven akadtak, így senkinek nem volt oka panaszkodni. A szalonna- és puliszkadarabkákat a nagymama vagy az édesanya az asztalra rakta és a kisgyermek válogatott, kóstolgatott, eszegetett; kapott is dicséretet ‘mámókától’. Vacsora után már nem volt kalács, nem hozta Anti bácsi a zsák diót. Péter elment a faluba, s a család úgy döntött, hogy TV-t néz. A kicsi Adrián alig várta, hogy mindenki ágyban legyen, és akkor indult a játék. Nappali ruháját mindenki az ágy melletti székre tette. Kihasználva, hogy Péter ‘elment faluzni’ és a konyhában nincs senki, meg tudtam mosakodni, és átöltözni is kényelmesebb volt. Mikor villanyt oltottak, akkor osontam be a fekvőhelyemre, és hallgattam ahogy a gyerek jóízűen issza a tejet a cumis üvegből.

Péntek reggel nagy volt a sürgős-forgás, járkálás. Az egyik tehén megbetegedett és készítették a gyógyító italt. Borba tettek két tojást héjastól és ‘szapora hagymát’¹⁰⁰ megtörve, jól összerázták és a tehén kifeszített szájába öntötték. Mindenki a tehenre figyelt, volt időm kávézni, nem siettek a főzéssel. Amíg a tehén rosszul volt, nem indultak a szőlőbe. Mikor láttam, hogy nyolc óra eltelt és nem készül az étel, kimentem az istállóba, érdeklődni, hogy mennyire komoly a tehén baja. A szomszédok közül is ájtott valaki, megnézni a tehenet, és várták, hogy hasson a gyógyítal. Izgultak, de még se akartak állatorvost hívni. Jobbnál jobb falatokkal kínálták az állatot. Egy-két óra után a tehén szőre kisimult és enni kezdett. Ez azt jelentette, hogy jobban van és megnyugodtak.

Már kilenc óra is elmúlt mire asztalhoz ültek a ‘máléleves túró’ és a puliszka mellé. Péntek lévén böjtös étel készült, serpenyőben túrót olvasztottak és a főző puliszkáról levett meretk a túróra, összekavarták és puliszkával mártogatták. Az olvasztott túró egymagában igen sós és csípős ízű, ‘málélével’ összekeverve kellemesebb, ehetőbbé válik és a folyékony puliszka meg is szaporítja. Más falvakban is ismert. Csendesesen fogyasztottuk az ebédet, érezni lehetett, hogy nincs minden rendben. Felálltunk az asztal mellől, Anti bácsi helyére tolta az asztalt és ment az istállóba. Nem mentek a mezőre,

¹⁰⁰ Csemegehagyma féle. Pusztinában mindenki termeszt, bokorban terem, 5-6 hagyma nő egy töről, szárát is használják, hasonlít a metélőhagyma szárához. Magyarországi piacon nem találkoztam vele.

csak Péter vitte ki a juhokat a legelőre. Kerestek dolgot a ház körül: szénát raktak fel ‘a híjuba’, és közben figyelték a beteg tehenet.

Lucia sepregetett, fát hozott a tűzre, babot, somot – forrázott és napon szárított somot – hozott a kamrából. Kerestem üres tálat és elkezdtem babot válogatni. Hozta a kiürült káposztás edényt, beletette a babot, megmosta és felrakta főni. Később hagymát pucolt, megvágta az asztalon és azt is beletette. A gyerekek adott a somból, azt is megtisztítottuk és egy kisebb ‘kannában’ – keskeny, magas fazékban – odatette főni. Abból csak a végén tesz a babhoz, mert az gyorsabban megfő. Hozott be egy liter korpaciberét és azt is előkészítette, hogy amikor a bab jól megpuhul, azt is hozzáadja. Amikor a bab kezdett puhulni, sóban tartósított zöldségeket hozott, sárgarépát, paprikát, petrezselymet, zöld paradicsomot, és 2-3 evőkanállal rakott a fazékba. Két órát is főtt a bab, míg jó lett, akkor feleresztette cibrével, hozzáadta a főtt somot levével együtt. Megkóstolta, hogy elég ‘sebes-e’¹⁰¹ és félrehúzta a kályha szélére. Kérdezte, akarok-e enni? Nem kértem, mondtam, hogy megvárom a többieket. Lehetett délután két-három óra. A gyerekek adtam kekszet, mi is ettünk belőle. Véro néni bejött egy tállal a kezében és odaadta Luciának — ‘a szomszédasszony hozott Piroskát, egyetek ti es!’ Kivett a tálból egy palacsintaszerű főtt tészta darabot és a gyerek kezébe adta. Kíváncsi voltam, milyen ez a Piroska, mert amit én ismertem, az másmilyen volt. Mondtam is, hogy egyszer egy rekecsini lány csinált Piroskát Budapesten, de az más volt, kisebb volt: a kinyújtott tésztát kis négyzet alakúra vágta, középebe szilva lekvárt rakott, összehajtogatta a két sarkát a lapocskának és a háromszögletű tésztákat a forró vízbe rakta. Mikor megfőtt, kiszedte, lecsepegtette és megcukrozta. Véro néni mondta, hogy ez csak ilyen, semmi nincs a közepében, de cukrozva ez is jó — ‘ez csak ilyen pénteki étel, csak így megfőzte, szilvaíz nélkül.’ Külsőrekecsinben ismerik és készítik a szilvaízes derelyét, böjtös ételként fogyasztják és Piroska a neve. Amit a szomszédasszonytól kaptunk a Piroskának nagyon egyszerű változata volt: a keletlen tésztát kinyújtotta és kisebb darabokra szaggatva, vízben megfőzte, utána olajban megpirította; cukrozva vagy anélkül fogyasztották. Érdeklődésemre kiderült, hogy a gyerekek szánta mint finomságot, ‘gyermekcsalogatónak’ hozta.¹⁰²

¹⁰¹ Sebes azaz savanyú; a két kifejezés kapcsolatáról részletesebben írok a II. 3. fejezetben a levesételről szóló részben.

¹⁰² A faluban nem használják, nem ismerik női névként a Piroskát, a színre sem a pirost, hanem a verest használják. A Piroska szót csak az étel nevére használják.

Amikor láttam, hogy egyre gyakrabban keresik fel a kamrát és jó kedvűen jönnek-mennek, sejtettem, hogy közeleg a vacsora ideje. Pálinkaiszogatás csak evés előtt történt, ezt Lucia is jól tudta, mert fél óra múlva kihúzta az asztalt és előkészítette a deszkát a puliszkának. Korábban vacsoráztunk a szokásosnál, már úgy délután négy óra tájban. Reggel óta csak bort ittak és a szomszédasszony Piroskájából falatoztak. A somos bableves jobb csalogatónak bizonyult, mint a főtt-pírtott tészta. A korai vacsoránál csak Péter hiányzott, aki még nem ért vissza a juhokkal. Lucia a levest két tálba merte, fejes hagymát és sót tett az asztalra. Véro néni megpuccolt egy fej hagymát, a markában összepréselte, sóba mártotta és együtt ette a levessel. Mondta, hogy bűdös a hagyma, de jó a bableveshez! Kérdezte, hogy Pusztinában használjuk-e? Mondtam, hogy mi is szeretjük a hagymát faszujka levessel, és édesanyám szívesen eszi a hagymát sóval és hideg puliszkával. — ‘Hát azt mű es szeressük, erőst jól esik a mezőn, s itthon es, amikor valamivel meg akarjuk sózni a szájunkat!’ Evés közben sorra sorolgtunk a ‘gyors étkeket’: kovászos uborka, paradicsom, vagy nyáron hagymaszár; — ‘szedtünk egy jó marok hagymaszárat az ágyásról, se úgy szakadatt (és csak úgy fogyott) hideg málával. Mikor kicsikék vótunk, se otthon maradtunk, mámámék mentek kapálni a mezőre, ők vitték el az ételt magikval. Mű kérdeztük, hogy mit együnk egész nap? Örökké azt mondta mámám, hogy az ágyást a hagymával nem viszem magamval a mezőre! Hagytak nekünk es levest, tejet, de ha elfogyott, vagy nem kellett, akkor mentünk az ágyásra, se szedtünk hagymaszárat.’ Gyerekként mi is sokszor hallottunk hasonló intelmeket, ha nem szerettük az ételt, s sokszor ki is próbáltuk. Kérdeztem Véro nénit, hogy este ha későn fekszenek le vagy érkeznek haza, szoktak-e még falatozni? Megint a fiatalkori élményeit mondta el, amikor jártak télen ‘guzsalyasba a vacsora rég el vót felejtve, mikor este haza mentünk. Ettünk, amikor elmentünk ötkor-hatkor, de este tíz-tizenegykor erőst étlenyek vótunk. Olyan az ifjú, örökké enne. Ha kotoktattunk (zörögve kotorásztunk) az étel után, meg es szidtak mámámék. Úgy kifentük a cserpenyőt, hogy fényes vót, soha nem kellett kimosni! Erőst örvendtünk a hideg málának, me’t hagyma vót, sós uborka, káposzta került. Ezt ettünk, amikor guzsalyasból hazamentünk. Akkor sokan vótunk, nem maradt meg étel, csak vagy egy kicsi zsír a tígájba, s azt fentük. De vót mit enni! Ott vót a hordó a káposztával, a sok sózalék (savanyúság). Minden jó vót, se jól esett, me’t éhesek vótunk. Most jól élünk, örökké van valami az asztalon, csak válogatunk!’ Anti bácsi túrórt kért és azzal ‘nyomtatta el’ a bablevest. A somos bableves finom volt, hasonlított a pusztinaihoz: a különbség csak

annyi volt, hogy itt nem tettek bele rántást, és hogy ez valóban csak sommal és borccsal készült. A pusztinaiak sommal, szilvával és lisztes rántással készítik napjainkban.¹⁰³

Elhatároztam, hogy vacsora után éberebb leszek és megfigyelem, mikor, hogyan és hol mosogatják el azt a pár kanalat, tálat. Lucia csak félrerakta a mosatlant és az asztal helyét takarította el. A kályhán a puliszkafőző üstben melegedett a víz, akárcsak nálunk Pusztinában. Mikor az asztalt a helyére tolta, a kanalakat belerakta a meleg vízbe, és egy kis mosogató ronggyal elmosta, utána a tálakat ugyanott az üstben elmosta, és kész is volt a mosogatás. Az üstöt a mosogató lével berakta a magas asztal alá. Mikor Péter megérkezett és evett, újra kivette az üstöt, és elmosta az ő tálját, kanalát. Magát az üstöt csak másnap reggel mosta ki, amikor újra puliszkát kellett főzni. Véro néni vacsora után belenézett a leveses fazékba és megállapította, hogy sok ételt csinált, sok maradt meg, de akkor reggel még esznek belőle. Látszott, hogy Anti bácsink nincs jó kedve, pedig a tehén már jobban volt, evett is, ivott is rendesen. Aztán megkérdezte a társaságtól, hogy ‘máma este még törünk-e diót?’ — ‘Hőjz bé egy küsdegecskébb zsákat!’ Valóban kisebb volt a zsák, mégis nehezen fogyott el. Véro néni azzal biztatta a családot, hogy holnap este már nem kell csinálni, mert szombat van, mosakodni kell, kell ‘geluskát csá’nyunk’,¹⁰⁴ de azért holnapra még főznek cibrétt füstölt hússal. Rám nézett és nevetve mondta, hogy jó lenne, ha mindennap hús lenne. Úgy látszik pénteken mindenki húsról álmodik, pedig csak ezen a napon van hústilalom.

Szombaton reggel Lucia csak a bablevest melegítette meg és hideg puliszkával fogyasztottuk. Hozott még szalonnát és túrót, és abból is evett mindenki. A somos bablevesből a moslékos vödörbe is jutott, épp mint a bélesből is. Nem sajnálták a disznóktól, — ‘az nem menen kárba’ — jegyezte meg Véro néni. Amikor a konyha kiürült, Lucia kezdte előkészíteni a leveshez való húst és a zöldségeket, hagymát és ‘zárvátot’.¹⁰⁵ Amikor odatette főni, máris hozott két nagy fej savanyú káposztát a vasárnapi ‘geluskának’. A káposzta ép leveleit leszedte, ‘lefájozta’ és különrakta egy nagyobb tálba, ‘ligyánba’. A maradékot még vízben hagyta ‘vontatni’, hogy ne legyen ‘igen sebes a geluska’. Négy-öt fej hagymát pucolt, meg sárgarépát, és hozott egy jó darab –olyan fél kilónyi – szalonnát. A szalonnát apró kockákra vágta és belerakta a serpenyőbe ‘pergelődni’. A répát megreszelte, a hagymát apróra vágta, és várta, hogy a

¹⁰³ Gyűjtéseim alkalmával Pusztinában is elmondták az idősek, hogy fiatal korukban nem tettek rántást a bójtós ételekre, mert nem volt olaj. Most tapasztaltam élőben is, hogy Rekecsinben nem tesznek rántást a levesbe.

¹⁰⁴ A Szeret-menti magyarok a galuskát geluskának ejtik.

¹⁰⁵ Zárvát, téli időszakra sóval tartósított zöldség.

szalonna jól megolvadjon, akkor belerakta az előkészített zöldségeket is. Mikor jól megpárolódtak, rakott bele süritett paradicsomot, ‘buliont’ és félrehúzta a serpenyőt a ‘plit’ szélére. A leves folyamatosan főtt, és amikor a zöldségek megpuhultak, beleöntötte a korpaciberét, és hagyta tovább főni. A délelőtti kinti munkának vége felé jártak, mert Véro néni szólta, hogy ha megfőtt a hús a levesben, ehetnénk. Láttam, hogy Lucia előveszi a puliszka főző üstöt és kimossa. Arra következtettem, hogy a ciberelevés a füstölt csonttal készen van. Amíg a puliszka főtt, még rakott a levesbe süritett paradicsomot, ‘buliont’ és laskát. Hagyta pár percig főni és levette, hogy hűljön, ‘hülepedjék meg’.

Az ebédnél¹⁰⁶ külön tálban volt a hús és külön a leves. A füstölt csontok elég nagy darabokra voltak vágva, ezért kellett egy másik tálba rakni. Előbb ettünk a levesből, utána leszedegettük a húsos részeket a csontról. Lapockacsont volt, és ‘jól hagytak ré’tta húst, volt mit enni róla, se erőst jó a csontas hús, mű szeressük’ — hangzott el a dicséret. Valóban finom volt. Sóba mártogattuk, amely a lapító sarkára volt egy csomóban szórva. A gyerekeknek kis darabka húsokat raktak le az asztal szélére és ette rendszeren. Véro néni dicsérte, hogy ügyes és biztatta, hogy vegyen puliszkát a hús mellé, mert ha nem, ‘rí-sír a Jézuska’. A nagymama sokszor elfelejtette, hogy a gyerekekkel ‘olá’ul’ illik beszélgetni, úgy láttam a kicsi értette a magyar szót is. Ebéd után készültek ‘geluskát’ tölteni. Véro néni is ígérte, hogy segít.

Kint egyre rosszabb volt az idő, — ‘a szép időnek bőjtye lesz!’ — mondta csendesen Anti bácsi. Csak most vettem észre, hogy Péter sem ment el a birkákkal, mert nagyon havazásra készült az idő.

Azt gondoltam, hogy délután meglátogatom a barátnőimet, de fontolgattam az indulást, aztán mégis úgy döntöttem, hogy segíték ‘tőtikét’ burkolni. A galuska töltése mindig előre vetíti az ünnep közeledését. Ebéd után Véro néni rögtön az asztalra tette a káposztát és a kis ‘száterval’ aprítani kezdte a fejes káposztát. Átvettem tőle és csináltam, nagyon igyekeztem, hogy elég gyorsan csináljam, másképp Lucia rögtön munka nélkül hagyott volna. A nagy tálban, amit ‘ligyán’-nak mondanak Véro néni rakott ‘pujkását’¹⁰⁷ és ‘több rend vízből’ kimosta. A kukorica darából a vízben feljött a tetejére a kukorica héja és azt le lehetett önteni, így csak a tiszta dara maradt a tálban, amelyhez hozzá adott még egy adag ‘rizskását’ (rizst) is, fele-fele arányban, úgy 40 kg

¹⁰⁶ Most a reggeli somos bableves után a család délben is leült enni. Már a korai étkezéskor megbeszéltek, hogy húst esznek, ha kész a ciberelevés. Az időpont nem hatott kényszerítőleg.

¹⁰⁷ Kukoricadara, -kása; a lisztől eltérően nagyobbra, durvábbra őrlik; ebből nem készül galuska.

dara és ugyanannyi rizs. Nem mérték ki a kukoricát meg a rizst, hanem a rizs mennyiségéhez adták hozzá a kukoricadarát. Kásából volt mindig bőven, a rizs a drágább! — ‘Mű erőst szeressük pujkásával a geluskát! Rizskásával es jó, de azt meg kell venni!’ Az aprított káposztát jól kicsavartam, ráraktam a kására, beleraktuk a ‘pergelést’ meg a ‘zárvátot’. A töltelékbe frissen is tettek hagymát, reszelt sárgarépát meg szalonnakockát. A fűszerezést a végére hagyták, szárított csombort eldörzsöltek szitában és áteresztették, hogy a vastagabb szárok ne kerüljenek a töltelékbe. Sóban tartósított kapor, bors és só került még a töltelékbe. Lucia behozott a kamrából egy négy-öt literes edényt, amelyben tepertő volt, és abból is rakott két maréknyit bele. Utána két kézzel jól összedolgozta a töltéket és lehetett ‘tőteni’ a kimosott káposztalevéibe. Véro nénivel elkezdtek tölteni s egy tálba raktuk, amíg Lucia előkészítette a hat literes fémédényt. A fázék aljára rakott szárított csombort, kaprot, vékony pálcikákat és jól letakarta káposztalevéellel.¹⁰⁸ Az elkészült tőtikéket bele rakta és ő is nekilátott ‘geluska tőteni’. A töltéket többször is megkóstolták nyersen és velem is megkóstoltatták. A töltelékben dominált a savanyú káposzta, a zöldségek és a zsiradéknak használt pergelt szalonnakocka, ezért jóízűen lehetett kóstolgatni a ‘geluska tőteléket’ készítés közben. Ritkán fordul elő, hogy valaki ne kóstolná meg, vagy ne enne belőle rendesen, miközben készíti. A boros pohár most is körbejárt, míg töltöttük a ‘geluskát’, s Anti bácsit se hagyta ki Véro néni, ha épp a konyhában volt. Lucia és Véro néni mondták is, hogy ők nem is tudnak már vacsorázni, de aki még akar enni, annak van cibroleves és főznek puliszkát, hogy maradjon reggelre is, ugyanis a ‘rotsant geluskát’¹⁰⁹ nagyon szeretik hideg málával. Több helyen megfigyeltem már, és valóban köztudott a moldvai csángóknál, hogy a félig megfőtt tőtike hideg puliszkával kedvelt étel. Gyerekként, de felnőttként is emlékszem, hogy mindig nagy várakozás kísérte a galuska főzését: mindig korán reggel rakta főni édesanyám, s egy-két óra múltán, érezve a ‘bűzét’, mindenki megéhezett, és ha volt hideg puliszka, azzal kóstoltuk meg, hogy kész van-e már? Ez a kóstolás szokássá alakult, nálunk is, és mindenhol. Még nem találkoztam olyan moldvai csángóval, akinek ne tartozna kedves emlékei közé a hideg málé félig főtt galuskával / geluskával!

A vasárnapi ebéd elkészítése után magára hagytam a családot, hogy a szombat délutáni mosakodást nyugodtan el tudják végezni, és elindultam a faluba. Mondtam, hogy kihez

¹⁰⁸ A pálcikákat azért teszik az edény aljára, hogy az étel ne égjen oda.

¹⁰⁹ ‘rotsant’ (rottyant), itt félig főtt galuska.

megyek és azt is jeleztem, hogy ha sokat késnék, akkor nem jövök már vissza aludni, hanem ott maradok, ahol épp vagyok. Nem örültek, hogy nem akarok visszajönni, ezért náluk hagytam a csomagjaimat – kétféleképpen lettem a faluban –, és csak a legszükségesebb dolgaimat vittem magammal: pizsama, fogkefe, diktafon. Jobb kedvem lett, hogy megkereshetem régi ismerőseimet, akik már tudták, hogy a faluban vagyok, és vártak.

Szarkáéknál

A Szarka család ismert Rekecsinben, de még talán Magyarországon is, hisz egyike azoknak a családoknak, akik az ún. hagyományos magyar kultúra (tánc, ének, imádság) ápolásával foglalkoznak. Felüdülést jelentett számomra az a nagyfokú nyitottság, amellyel most is találkoztam náluk. Elmondtam, hogy mi járatban vagyok és máris kezdtek szórakozni rajtam, — ‘Te es úgy csá’nsz, mint a magyarok? Kérdezel-e mindenféle parasztságokat (hülyeségeket)?’ — Kénytelen voltam igennel válaszolni, és elmondtam, hogy engem az ételek érdekelnek. Egy kicsit sajnálták, mert jobban szerették volna, ha énekelni kell, akkor ők is jobban tudtak volna segíteni. Mondtam, hogy nekem mindenképp tudnak segíteni, és megkérdeztem, holnapra mit készítenek? Mondták, hogy ‘akkor szerencsés vagy, minnyá’ kislát a pitán, se fő a kásás geluska!’ Többen voltak, és mintha beállt volna az ünnep. Először azt gondoltam, hogy csak tréfolkoznak, viccelnek velem, hogy sültne a kukoricalepény és főne a kásás tőltike. De kivittek és megmutatták a kemencét, ahol tepsikben lepények sülték. Azt mondták, hogy egész nap gondolkodtak, hogy ennének valami jót, és hívták a sógornőjüket is, hogy találják ki, mi legyen, és úgy gondolták, hogy ez a legjobb. Aztán gyorsan kiderült, hogy a közös főzés jó alkalom volt megbeszélni a Csángó Bált.¹¹⁰ Ugyanis egy hét múlva indultak Budapestre, meg kellett beszélni a programot, mert abban az évben Külsőrekecsinből is voltak meghívottak. Örvendtek, hogy végre megkerestem őket, mert másnapról kezdtek közösen gyakorolni, és engem is hívtak, hogy nézzem meg, adjak tanácsot a készülő programhoz. ‘Az idén úrlás lesz, se kecskések’¹¹¹ — mondta Merica.

Mericák hatan vannak testvérek: két fiú és négy lány. Ketten alapítottak családot, négyen a szülőkkel együtt élnek. Az édesanyjuk beteges, ezért Merica vezeti a háztartást és a gazdaságot is. Több hektár földön gazdálkodnak, állatokat – tehenet és juhot –

¹¹⁰ Minden évben Budapesten megrendezett farsangi bál, ahová moldvai magyarokat, énekeseket, táncosokat hívnak meg.

¹¹¹ Dramatikus táncjátékok.

tartanak, és pálinkafőző üstjük is van. Mivel Rekecsinben nem volt TSz, az idősebbek, mint Merica szülei is, nem kapnak sehonnan nyugdíjat. Merica a testvéreivel együtt a mezőgazdaságból él, a pálinkafőzés számít kereseti lehetőségnek, már ha el tudják adni a pálinkát.

A takaréktűzhelyen, a ‘plit’-en hangosan rotyogott a ‘geluska’; össze sem lehetett tévesztetni az illatát más ételfélével. Kérdeztem, mibe töltötték, mert mi ‘fehérlapiba’ (savanyú káposzta levelébe) töltöttük a Benke családnál. Madi kiszaladt és a tornác oszlopáról lekasztott egy koszorú szárított zöld káposztalevelet.¹¹² Behozta, megmutatta és nagyon jól szórakozott, hogy ilyeneket kérdezek, ezt akarom látni. Valóban azért akartam látni, mert nem tudtam elképzelni, hogy valóban használják a szárított levelet! Pusztinában mondták már, hogy ‘régebben szokták száraz káposzta lapiba es tőteni.’ Kiderült, hogy ‘való’, itt így teszik el télire a zöld káposzta levelét geluskának. Télen, felhasználás előtt, vízbe rakják, áztatják pár óráig, és lehet használni. Nagyon örültem, hogy élőben is láttam a szárított levelet, és megnyugtattak, hogy nemsokára ehethünk is belőle. Mericáék csak kásával csinálták a galuskát, hogy ‘pitánval’ egyék meg, ‘se így csá’nták régbben es, se jó vót, se most es jó, mü tyár jobban szeressük e kásás geluskát.’ Rögtön mondta, hogy ‘hideg máléval es jó, de most nincs’, így várták a ‘pitánt’. Kíváncsiak voltak, még mit akarok tudni? Érdeklődtem a kürtös kalács iránt, hogy volt-e, van-e, ismerik-e? Ismerték jól, ettek is bent Erdélyben, de itt a faluban nincs, nem ismerik, nem használták. A savanyú levessel megint szórakoztak — ‘kérdézzél e nehezebbet, a cibrelvest mindenki tudja!’ Aztán mégis kiderült, hogy nem savanyítanak savanyú savóval, csak cibrével, vagyis boreccsal.¹¹³ Az édesanyjuk talán többet tudott volna, akár a kürtös kalácsról is, de csak nézett a ‘sutuból’, és nem szólt bele a beszélgetésbe. Merica nagyon határozottan állította, hogy Külsőrekecsinben nem létezett. A következő napokban kiderült egy másik családnál, ahol ‘vilnice’ azaz pálinkafőző üst volt, hogy napjainkban is készítik, többnyire ősszel vagy télen, amikor pálinkát főznek és sok szén van; kihúzzák a szenet a padkára, előveszik a kürtöskalács sütőt és készítenek kalácsot. Régbben, épp úgy, mint Pusztinában a keresztelői lakomára és más ünnepi alkalmakra is készítették.

A kukoricalépény elkészültével nem kellett több kérdést feltennem, mindenki evett. A konyhában az egyik asztalra leraktuk a ‘pitányokat’, a ‘geluska’ már ki volt rakva hűlni

¹¹² A friss káposzta levelét még nyáron leszedik, mielőtt a fej teljesen kifejlődne. A zöld leveleket szárítva konzerválják és télen használják fel.

¹¹³ A különböző savanyítókról részletesen írok a II. 2. fejezetben.

egy másik asztalra egy tálban. (A szobában, ahol a szülők aludtak és ahol főztek is, két asztal volt.) Leültünk, kézzel ettük a ‘geluskát, pitánval’, vagyis ‘málét, málével’. A lepényt kézzel törték szét és melegen ették. Merica sógornője kérte, hogy adjanak neki hazavinni is, mert otthon enne még póréhagymával is. Négyen ültünk csak az asztal körül, ezért kérdeztem, hol vannak a többiek, nem várjuk-e meg őket? A faluban voltak különböző helyeken és majd esznek, mikor hazajönnek. Az édesanya nem ült velünk asztalhoz, azt mondta ő később eszik. Víz nem volt. Viri elment és hozott magának és nekem, a többiek ‘csigért’ ittak.¹¹⁴ Kínáltak engem is, meg is kóstoltam, de számomra ihatatlan volt. Savanyú ízetlen, zavaros és enyhén piros. Kérdeztem, hogy mi ez a rossz lé, amit ők megisznak? Jót szórakoztak rajtam, hogy nem tudom meginni, és mondták, hogy a bor elfogyott. Több száz liter volt, amit a család saját használatra szánt a téli időszakra. Így most már isszák a ‘csigért’ húsvétig, amikor megkezdik a következő hordót.

Vacsora közben megbeszéltük, hogy elmegyek Virihez, Merica sógornőjéhez aludni, és majd holnap mise után felmegyünk Újfaluba Márton bácsiékhoz gyakorolni, táncolni.¹¹⁵ Új szállásom a templom mellett volt, s ez bizonyos szempontból középpontot is jelentett: több emberrel találkoztam. Csak ki kellett menni a templom elejébe és meg lehetett tudni, mi történik a faluban. Hazafelé beszélgettem Virivel, aki érettségivel rendelkezett, tanítónő volt a faluban. Ő somoskai¹¹⁶ származású, csak ide jött férjhez. A férje Magyarországon dolgozik, ő a kisfiával van itthon, és azért is szeretne a Csángó Bálba menni, hogy találkozzék a férjével és vigyen neki ennivalót. Amíg hazafelé tartottunk, erősen havazni kezdett. A falu fehérrel borítva sokkal szebb lett, és megjelentek a gyerekek szánkóikkal az utcákon. Alig tudtunk haladni a havazás és a sok gyerek miatt, pedig már sötét volt.

Amikor hazaértünk, Viri lepakolta az asztalra a pitánt és a geluskát, amit Mericáéktól hoztunk és ment behozni a ‘prázt’, a póréhagymát. Nagyon sietett, hogy ne hüljön ki a pitán és evett ‘geluskát, prázsval, pitánval’. A gyerek nem kért, én sem kértem, ő evett egyedül jó ízűen, s mondta, hogy nagyon rég kívánja, és most jóllakik belőle. Tüzet raktunk, kint nagyon havazott, ítéletidő volt, a szó szoros értelmében. Viri két szobát használt most is, mert a kályha mind a kettőt fűtötte, ‘fal szobájuk’ volt, az elválasztó

¹¹⁴ A ‘csigér’ a kipréselt szőlő maradékára öntött víz, amelyet így víz és bor helyett ivott az egész család.

¹¹⁵ Újfalunak hívják a falu azon részét, melyet az 1991-es árvíz után magyarországi segítséggel az árvízkárosultaknak építettek.

¹¹⁶ Rom. Somoșca.

fal helyén volt a kályha. A kisebb szobában, ahol főztek is, ott aludt a hat éves gyerek, és a nagyobb szobában aludtak a szülők. Most én kaptam a nagyszobát, mert Viri a fiával szokott aludni, mikor a férje nincs itthon.

A gyerek TV-t nézett, színes TV-t. Mi kimentünk fáért, vízért, hogy legyen bent a házban. Viri mondta, hogy a TV és a rádió nagy havazást mondott egész Moldova területén. Megbeszéltük, hogy nagyjából mindenünk van bent a házban, és majd reggel kiderül, hogy mi lesz kint. Viri őszintén örült, hogy nála alszom, mert félt a rossz időjárástól. Már az anyósáéknál is mondta, hogy jön a nagy tél, de ott nem vették komolyan. A szülei a szomszéd faluban élnek, így itt néha egyedül érzi magát.

Mesélt a nyári magyartanításról is. Itt, az ő házában folyt a tanítás, de egy-két hét után már nem lehetett a házban tanítani, mert nem fértek el. Kezdek jönni a felnőttek is. Sokszor száz személyt is számoltak, akik részt vettek a magyar nyelv tanulásban. Már komolyan gondolkodott azon, hogy a nyáron nem fogja vállalni, de főleg nem fogja a házát közrebocsátani, mert nagyon fárasztó. A magyarországi és erdélyi tanárok és tanítók is nála laktak. Kérdeztem, hogy mit főzött a vendégeknek? — ‘Nem volt időm főzni, azt ettünk, amit találtunk. Este készítettünk közösen valamit, ami gyorsan ment, tojásrántottát, túrós puliszkát, tejet mindig vettünk, vagy hoztak a faluból. Amíg folyt a tanítás egy jó levesételt nem ettünk, nem volt idő csinálni. Sokszor konzervet ettünk, amit hoztak a tanítók.’

Jó meleg volt a házban, és vizet tettem melegedni, hogy megmosakodjam. Virinek volt ‘aragázkályhája’¹¹⁷ is, ami elég gyorsan tudott melegíteni. A fürdőszobából, amely még nem volt kiépítve, hozott egy nagy mosakodó tálat, adott szappant, törölközőt és egyedül hagyott a kis szobában. Mosakodás után nem kellett kimenni, a fürdőszobából volt kivezető csatorna a szennyvíznek; most ez nagyon jó volt, kint tombolt a vihar. Mondta, hogy többek között ezért is ment el a férje dolgozni Magyarországra, hogy be tudja fejezni a fürdőszoba építését és a ‘tiszta házat’. Utánam Viri is kedvet kapott ‘megmosódni’ és a gyerekekre is sor került. Későn feküdtünk le, legszívesebben virrasztottunk volna az idő miatt, nagyon hangos volt a szél, a hóvihartól kint lélegzetet sem lehetett venni.

Reggel hét óra körül ébredtünk. A kályha már hideg volt és Viri igyekezett tüzet rakni. Én csendben – a gyerek aludt a kis szobában – bekapcsoltam a TV-t, és vártam a híreket. Azt láttam mi van kint, és tudni akartam mi van a falun kívül, és az országban.

¹¹⁷ Palackos gáztűzhely.

Elég gyorsan meleg lett a lakásban és hallottam, ahogy Viri tesz-vesz a konyhában. A tőtikét rakta oda főni. Kérdeztem, honnan van? Mondta, hogy együtt készítették Mericáéknál, és neki is készítettek, hogy legyen vasárnapra. Egyedül nincs kedve főzni, főleg geluskát nincs, közösen jobb megcsinálni és vasárnapra kell 'bár mejen a büze s, akkor az innapot jelent!' Ebben igaza volt, a tőtike illata és a jó meleg ünnepélyessé tették az induló napot. A hatalmas hó, s a táj, ami egyre fehérebb lett, egészen jó kedvet csinált. Virinél nem volt lábasjóság, de azért mégiscsak ki kellett menni, enni adni és utánanézni a tyúkoknak és a kutyának. Ez csak kettesben sikerült: el kellett lapátolni a havat, ami helyenként a két métert is meghaladta. A nyolc órai hírekből aztán megtudtuk, hogy a faluba nem lehet bejönni és tovább menni Alsőrekecsin felé, nem járható az országút. Teljesen el voltunk zárva a külvilágtól. Örültünk, hogy van áram és működik a TV, legalább tudjuk, mi van az országban és Moldvában. Szívesen lapátoltam kint a havat, míg Viri a gyerekeknek és magunknak a reggelit készítette. A legfontosabb ösvényeket járhatóvá tettük: ki tudtunk menni a végére, az istállóba a tyúkokhoz és az utcára. Nemsokára indultunk a templomba. Bent az asztalon kenyér volt, margarin és lekvár. Viri a gyereket biztatta, hogy siessen, nemsokára indulni kell a templomba. Én nem kértem reggelit. Viri a tegnapi geluskából falatozott. Úgy döntöttünk, hogy mise után jobban fog esni az étel. Én szenvedtem kávé nélkül, mert a kávéfőzőmet és a kávémat a Benke családnál felejtettem. Mikor Viri megtudta, mi bajom, rögtön főzött török kávé, amiből aztán ő is ivott. Utána hozta a vasárnapi 'gunyákat' a tisztaházból. A templom közel volt, ezért csak öt perccel beharangozás előtt indultunk, hogy ne nekünk kelljen utat taposni a nagy hóban. Az utcákon keskeny alagútszerű ösvények voltak, alig lehetett gyalogosan közlekedni. Mise után a templom előtt megbeszéltük a délutáni programot és mentünk haza ebédelni.

Az ebéd tőtike és pitán volt. A gyerek kenyérrel ette a geluskát, nem szerette a kukoricalépenyt. Virinél lehetett vizet inni, sőt kiderült, hogy ő csak vizet iszik, ezzel szinte egyedül van a faluban. Meg is szólják, hogy nem issza meg az italt!

Már a templom előtt megbeszéltük, hogy délután, amikor az Újfaluba megyünk, mindenki hoz magával lapátot, mert Márton bácsihoz az erdőn át kell felmenni, ahol nekünk kell utat nyitni. Kalandos és veszélyes volt az erdőbeli hólapátolás. A hófűvásoktól nem lehetett látni, mi van a hó alatt, meredek volt az út. Egy óra alatt értünk fel az alig egy kilométerre fekvő Újfaluba Fehér Mártonékhoz, de senki nem sérült meg.

Megérkezésünkkel kezdődött is a borozgatás. Ránk is fért, mindenki átázott és átfázott rendszeren. Legalább húszan gyűltünk össze táncot, éneket gyakorolni. Nem volt nehéz megállapítani, hogy Merica a vezér, mindenki rá figyel, rá hallgat. Több lány volt, mint fiú, ezért némi bonyodalom alakult ki. A kecskés táncot, ami a téli szokásokhoz kapcsolódik, csak fiúk táncolják, és vezető is kell. Itt épp vezető táncmester nem volt, ezért Virít találták volna a legalkalmasabbnak. Az is lett volna, csak férjes asszony létére nem szívesen vállalta a szerepet. A tánctanulás, gyakorlás és a borozgatás befejeződött az esti mise előtt, mindenki ment az esti misére. Hazafelé Viri elmondta, hogy azért vállalta el, hogy vezesse a táncokat, mert így biztos, hogy őt is elviszik, és nagyon szeretne találkozni a férjével, vinne neki disznóhúst, mert itthon nem fogy, és elmenne egy kicsit a faluból. Mint kiderült, azok közül a fiúk közül, akik a bálba mennek szerepelni, senki sem szándékozik visszajönni. Abban reménykednek, hogy Magyarországon kapnak munkát.

Útközben bementem Luciához, magamhoz venni a kávéfőzőt. Hívtam Virít is, de nem volt hajlandó bejönni. Megvárta a kapu előtt. Véro néni már alig várta, hogy lásson, mert a faluban híre ment a budapesti bálnak, és fontos kérése volt. Arra kértek, hogy segítsék a fiuknak, hogy vigyék el őt is Budapestre a busszal. Nem tudtam semmit ígérni, mert tudtam, hogy ilyenkor sokan szeretnének olcsón utazni; mondtam is, hogy nekem nincs sok közöm az autóbushoz. Nem hitték el, hogy én nem tudok egy jó szót 'tenni, ott ahol kell'. A csomagjaimat továbbra is náluk hagytam, és ez megnyugtatónak tűnt a számukra. Siettem, mert a hidegben várt Viri. Mondtam neki, hogy jobb lett volna bejönnie, de azt mondta, hogy otthon majd elmeséli, miért nem tartott velem. Elhoztuk a gyereket a szomszédasszonytól, megbeszéltük, hogy holnap meglátogatjuk, és hazamentünk.

Vacsora után Viri elmondta, hogy ő nem igazán szívesen látott személy a Benke családnál, illetve semmi különös nincs közöttük, csak Benkéék nem vesznek részt semmilyen eseményen, ami a magyarokkal kapcsolatos. Most, hogy a csoport megint megy Magyarországra, inkább kerüli azokat a családokat, akik inkább románnak vallják magukat, mint magyarnak. Mondtam, hogy hát éppen azt szeretnék, hogy a kisebb fiúk is menjen Magyarországra dolgozni! — 'Sok ilyen ember van, csak akkor jók a magyarok, ha elviszik heába Budapestre. Mikor a pap kiprédikál a templomban, mert tanítok magyarul, akkor félre állnak és kacagnak! Miért nem jó velünk táncolni, énekelni? Itthon nem kell a magyar, mert félnek a paptól, szégyellik! Azt mondják,

hogy csak a szegények futnak a magyarok után, hogy kapjanak valami. Most ők es futnak? Beszéljess holnap Mericával, lásd meg, hogy mit mond!’

Az esti hírekből megtudtuk, hogy a katonaság, tankok segítségével járhatóvá tette a főutat Alsórekecsin felé és a napokban az bekötő utakat is felszabadítják. Ez biztató volt számunkra, mert csütörtökön este lenne az indulás a budapesti Csángó Bálba. Én is kezdtem gondolkodni, hogy elhagyom a falut, ha valóban ki lehet jutni innen. Nagyon gyorsan teltek a napok! Mindenki a nagy óról beszélt. S mintha a falu felélénkült volna a nagy készülődésben. Majdnem minden háznál a bállal kapcsolatos készülődést láttam; akik nem mentek, azok csomagot készítettek, hogy elküldjék, akik indultak, azok a megfelelő népviseletet készítették, esténként pedig mindig táncoltak, mulattak valakinél, akik nem tudtak menni, azok irigykedtek, pletykáltak. Olyan nagy eseménynek számított a faluban, hogy mindenki erről beszélt. Kedden a főszervező eljött a faluba, és már én is komolyan gondolkodtam, hogy elmegyek a budapesti bálba a rekecsini csoporttal. Megbeszéltem, hogy ha lenne hely, én is a csoporttal tartanék. Mint kiderült a főszervező Budapesten volt és csak az ő beleegyezésével szállhattam volna fel a buszra. Ezek után nem szóltam a másik potyautasról sem, nem sok jóra számíthattam. A következő nap értesítettek telefonon, hogy nem szállhatok fel a buszra, csak ha felhívom a budapesti szervezőt. Nem hívtam fel. Megbeszéltem a diófelvásárló cigányokkal, hogy vigyenek el Onyestre (Onești), és ott vonatra szállok.

A készülődés már kész ünnep volt a bálba indulók számára. Virinek az édesanyja elvitte a gyereket Somoskába, s együtt mentük Mericáékhoz ‘kozonákat’ sütni és kitalálni, milyen ennivalót készítsenek az útra. Merica nevetve nézett rám és mondta, hogy csináljunk ‘...olyan majonézával, se... úgy híják beuf.’ Értettem, francia salátára gondolt, amire a franciák azt mondják, ‘orosz saláta’. Romániában, Moldvában ‘beuf’-nek hívják, talán a saláta alapanyagához tartozó főtt marhahústól kapta a nevét? Próbáltam lebeszélni, mert a majonéz gyorsan romlik, nehéz csomagolni, szállítani, kényelmetlen a buszon enni. Erre azt mondták, hogy a ‘geluskát’ sem könnyebb, és azt is visznek. Felsoroltam, hogy mi kell a salátába és akkor derült ki, hogy tojás sincs, zöldborsó sincs, sárgarépa az lenne, de most nem elérhető, mert a kertben van. (Összel nem ássák ki, hanem a földben hagyják, és amikor kell, szednek fel.) Olaj sincs, meg friss hús sincs. Nagyon jól szórakoztak, hogy semmi nincs hozzá, és arra biztattak, hogy csináljuk meg krumpliból és savanyú uborkából.

Viri vetett véget a tanácskozásnak, és elkezdte előszedni az olajat, tojást, cukrot és a többi apróságot – élesztőt, kakaót, aromákat – ami kellett a kalácshoz. Madi törte a diót,

Merica elment lisztet szítálni. Nyolc kiló lisztet szántak ‘kozonáknak’, ennyi fért a kemencébe. Viri hozott 15 tojást, abból kellett gazdálkodni. Egy nagy lábosba beleöntött 4-5 liter tejet és a kályhára rakta melegedni. Szétszedték a tojássárgáját a fehérjétől és jól felvertük. A tojássárgáját, egy kiló cukrot, a rumaromát, a vaníliát belekeverte a langyos tejbe. Külön készített kovászt az élesztőből, amit kevés liszttel langyos tejben elkavart és meleg helyen kelni hagyta. Viri átvette az irányítást, ami abból állt, hogy siettetni kellett Madit, hogy legyen kész a dióval, s Mericát, hogy hozza már a szítált lisztet, tiszta edényeket kellett keresni, s helyet csinálni, ahol dagasztani lehetett. Jó húsz percig tartott a tészta gyúrása, mindent bele raktak, még a tojásfehérjét is beletették, mert nem szoktak krémszerű töltelékkel tenni a kalácsba. Nem volt diódaráló, így csak szárazon vegyítették össze a kakaót, dióbelet, a cukrot és úgy került a kalácsba. A tűz már égett a kemencében, amikor kizsírítottuk a tepsiket. Az asztalt, amelyen ettek, lepucolták, Viri megolajozta és kezdték kinyújtani a tésztát, hintettek rá kakós-diós cukrot, összecsavarták és tepsibe rakták. A nyújtáshoz ‘laskasíritót’¹¹⁸ használtak. A kukoricalepény (pitán) sütéséhez használt tepsiket vették újból elő. Két ‘kozonák’ fért el bennük. Amikor megnéztük a tepsikbe rakott kalácsokat, azt láttuk, hogy az egyik kozonák szürkébb színű. ‘Hamar kilelték’, mi az oka: az étkező asztalról a tészta felszedte a ‘mocskat’.

Merica nevetve mondta, hogy nem mocsok az, csak ételmaradék — ‘se mindent nem lehet ledörgölni, se arakké nem mossuk meg az asztalt. De nem baj, azt megegyük mű, nem adjuk másnak, se attól nem halunk meg, mű nem vagyunk olyan peccések (előkelők) mind mások!’ Jót szórakoztak a ‘feteke kozonákan’ és folytatták a jövőmenést. A tésztát hat nagy ‘tindzirbe’¹¹⁹ és három kisebbbe sikerült beleszorítani. Hagyták kelni a tepsikben és bevetés előtt megkenték tojással. Kihúzták a paraszt a kemencéből, hagyták tíz percig hűlni és utána kipróbálták, hogy megfelelő-e a hőmérséklet. Merica benyújtotta a kezét a kemencébe és elkezdte a Miatyánkot; ha nem bírta a hőséget, amíg elmondta az imát, akkor még várni kellett. Sorra mind elmondtuk a Miatyánkot és próbáltuk a kemence forróságát. Amikor egyetértettünk, hogy ‘ejsze, jó lesz’, Viri elvette a ‘bevető’ falapátot, rátette az első tepsit, keresztet vetett rá és bevetette a kemencébe. A többit is elrendezte, hogy mind beférjen, és lezárta a kemence száját egy vaslappal. Paraszt halmozott a vaslaphoz és ‘bedugta hátul’ is, azaz elzárta a

¹¹⁸ Nyújtófa, sodrófa.

¹¹⁹ Tepsibe.

kéménybe vezető füst útját, hogy a meleg a ‘kuttorban’ maradjon. Aztán figyelte a kalácsok sülését, és ha túl gyorsan pirultak, akkor ‘kidugta hátul’, kihúzta a szabályzó vaslapocskát. Fél óra után a kemencét rábízta Merica édesanyjára, hisz ‘szépen sülték’, csak várni kellett még 20-30 percig.

Míg vártunk, Madinak eszébe jutott, hogy éhes, és mondta, hogy úgy enne valamit! Merica a ‘pliton’ lévő kannára mutatott — ‘Ott van a cibrés bableves, egyél!’ Az nem kellett. Azt mondta, abból evett reggel is. Ekkor a nővére felajánlott túrót hagymával, vagy szalonnát, mert más nem volt. Madi a túrót választotta és várt. Nem tudtuk, mire vár? Megint nagy nevetés, mert Mericára várt, arra, hogy megkapja a pincekulcsot, mert ott volt a túró. Én is lementem a pincébe, amely a lakóház alatt volt. Kb. 100 literes hordóban volt a túró, ebből vett ki Madi egy tálba. Több hordóban állt a pálinka (több száz liter), és két nagy hordó (500-600 literesek) még tele volt borral. Megkérdezte, hogy kérek-e pálinkát, mert az nincs ‘ledugva’, abból tudnánk eresztetni. De én nem kértem, így ő se ivott. Mikor vissza mentünk a ‘killérbe’, Merica nevetve nézett ránk. Madi megnyugtatta, hogy nem nyúltunk a pálinkához, üresek a zsebeink, nincs elrejtett üveg benne és vissza adta a kulcsot. Mindenki nevetett, én megkérdeztem, hogy mi ez a ‘kulcs mese’. Elmondták, hogy az édesapjuk Magyarországon van és Mericára bízta a pincekulcsot. Csak neki szabad lemenni a pincébe, neki kell vigyázni az italokra: a pálinkára és a borra. Merica komolyra fordította szót és elmondta, hogy mindenük van, de pénz nincs a háznál, és csak a pálinkából és a borból tudnak egy kis pénzt csinálni. Rossz fogaira mutatott, hogy meg kellene csináltatni, de nincs miből. — ‘Ez sok pera se nincs.’¹²⁰ Mondta, hogy van mit enni, de csak az, amit ők termelnek, venni nincs miből. Kenyeret nem vesznek, mert szeretik a ‘málét’. Ha húsa van szükségük, állatot vágnak, a boltba nem járnak húért. Nincs pénz, azt esznek, ami itthon van. Most az útra kellene vegyenek valamit. — ‘Bár kenyeret, se egy kicsi tákemat’.¹²¹ Jó lenne tyúkot vágni, de elvesztek. Ruhájuk van elég, adtak a magyarok, már nem fér el a lakásban, a padláson tartják. Az egész falu kapott, nincs hová rakják.

Merica anyja szólt, megnézte a ‘kozonákat’ és úgy látja megsülték, ki kell szedni őket. Ki mentünk a nyári tüzelőbe. Szépek voltak a kalácsok. Kiszedtük, bevittük, letakartuk, hogy puhuljanak. Egyet meg is kóstoltunk – de nem a szürkét – jól meg voltak sültve. Elbúcsúztam Mericáéktól és meglátogattam még néhány családot, ahol csomagot

¹²⁰ Nincs pénz.

¹²¹ Csirke fährát.

készítettek a Magyarországon dolgozók részére. Legtöbben bélest készítettek, amelynek a közepébe túrót vagy krumplit raktak. Mindkét tölteléket puliszkaliszttal szaporították. Ezt úgy tudtam meg, hogy az egyik családnál, amikor megláttak, igyekeztek elrejtetni a bélesekét. Észrevettem és mondtam, hogy nagyon jó illatuk van, ‘adjanak nekem es egyecskét!’ Eredményes volt a kérésem. Nagyon megkönnyebbültek és mondták, hogy szívesen adnak — ‘de ez csak olyan né! Béles a neve, de pujlisztet es tettünk a túróba, se mikor elfogyott még csá’ntuk pityókával es. Mü szeressük, de kendnek szégyelltük elévenni!’ — Még az útra is adtak, mikor látták, hogy megeszem, szeretem. Persze pálinkát is kaptam ajándékba. Kérdeztem, még mit tesznek a csomagba a süteményeken kívül? Mindenki bőven rakott pálinkát, bort és füstölt disznóságokat: szalonnát, kolbászt, füstölt csontot, meg babot és kukoricalisztet.

Csütörtökön délben hagytam el a falut, egy megbeszélt alkalmi autóval. Csomagom nehezebb volt, mint érkezésemkor: volt benne nyolc és fél liter pálinka, egy-két kiló bab; ajándékba adták s nem akartam visszautasítani, nagyon szívesen adták.

II. 2. Napszámások étkeztetése, Puszta, 1999 nyara

A következő eset leírása 1999-ből, június vége, július elejéről származik, saját otthonomból, ahol nagyobb munkálatok végzése miatt napszámosokra is kellett főzni. Egy hónapig folyamatosan 3-4 személy dolgozott itt, akik ellátást is kaptak. Kalákról nem beszélhetünk, mert az elkészítendő munka – fürdőszoba építése, aknaásás, vízbevezetés, szennyvízelvezetés – szakszerű irányítást és szakembert igénylő munka volt. A munkák megkezdésekor nem voltam otthon, ezért édesanyám vállalta a munkások ellátását, míg megérkeztem. A napszámosok és a mester pusztinaiak voltak. A munka vezetését, a nyersanyagok beszerzését István erdélyi, városi rokonom (sógorom) vállalta el, és ezidő alatt Pusztinában tartózkodott. Megérkezésem előtt, már telefonbeszélgetésekből is érezkeltem az anyós és vő közötti feszültséget, és amikor hazaértem, mindkét fél előadta a panaszait. Édesanyámnak, aki akkor 72 éves volt, nagy gondot okozott 4-5 férfi napi ellátása, akik közül az egyik ráadásul városi volt. Az ismeretlen építkezés, a fürdőszoba építése még nagyobb gondot okozott. A saját ‘életében’ azaz portáján olyan építkezés folyt, amibe nem tudott beleszólni, mert nem értett hozzá, és félt az újtól. Mivel édesanyámat csak az ételfőzéssel, az étkeztetéssel bíztam meg, arról kérdeztem ki aprólékosan. Elmondása szerint, igyekezett rendesen – azaz a helyi szokások szerint – főzni, és az embereknek enni adni becsületesen. —

‘Istá’nnak nem vót jó! Azt mondta, hogy nem regvel kell ebédelni, csak délután. Neki könnyű vót, me’ t regvel felkelt, s ett valamit, de a napszámoknak ennik kell adni idejében, tízkor, tizenegykor. Ő azt nem akarta megérteni, s akkor ő nem ett, osztá csak délután ült le enni! Ő es azt csinált az udvaron, amit akart, nem hagyta, belészóljak, én es azt csináltam a tüzelőbe’, amit kellett, én idevaló vagyok, s én tudom, mikor kell enni adni az embereknek!’

Szerdai napon délben érkeztem meg a faluba. Aznapra káposztaleves volt, és már túl voltak az ebéden. Csomagjaimat leraktam a kis ház szobájában, amely még tiszta volt. A másik szoba mellé került a fürdőszoba, így az teljesen ki volt ürítve, az építkezés részévé vált. Napközben már kint zajlott az élet a nyári tüzelőben. Amikor elutaztam még bent a házban volt a konyha, most már kint találtam minden felszerelést a ‘nyári tüzelőben’.¹²² Hazatérésemkor mindig küszködöm kell az új környezettel. Most is így volt: elmentem télen, hazaérkeztem nyáron. Tudatosan készültem a gyors váltásra, most is így történt. Bementem a tüzelőbe és körülnéztem. Úgy tűnt, minden a régi, minden a helyén van. A hat literes fazék a levessel a ‘ponkon’, a megmaradt puliszka letakarva a ‘lapítón’ az alacsony asztal közepén. A kimosott tálak, tányérok a padon leborítva, a kanalak beleállítva egy üvegbe, a tányértartó üresen (zöld hagyma volt benne). A pad végén a vizes vödör, mellette az ivókannával. A kályha előtt tüzelőfa, a nagy asztalon az ‘aragáz’, alatta gázpalack. A kávé csészéket nem láttam, nem voltak felakasztva a megszokott helyükre. Láthattam, hogy anyám csak azt költöztette ki a nyári konyhába, amire neki szüksége volt.

A kávéfőző ugyan kint volt, István használta, vagy a vendégek, akik épp arra jártak. Anyámnak többször is mondtam, hogy ha vendégek érkeznek, akkor nyugodtan mondja meg, hogy kaphatnak kávé, ha megfőzik maguknak, mert ő nem tud bánni a kávéfőzővel. Ez jól bevált szokás; amikor nem vagyok otthon, a vendégek kiszolgálják magukat fekete kávéval. Anyám sokszor panaszkodott, hogy a vendégeket nincs mivel megkínálja és rosszul érzi magát emiatt; a kávé meginnák, de nem tudja elkészíteni, ezért kitaláltuk az önkiszolgálást. Anyám öröme már voltak olyan vendégek, aki főztek maguknak kávé, sőt édesanyámat is megkínálták. A vendégjárás után anyám a csészéket gondosan visszaviszi a házba a konyhabútor szekrényébe, ahol a többi szép étkezőtárgy (porcelán tányér, poharak, evőeszközök) díszítik a ‘házat’, a szobát. A konyhaszekrény, amely gyári készítésű bútordarab, ünnepi tárgynak számít, ugyanúgy

¹²² A ház végéhez épített nyári konyha.

használjuk, mint a tiszta szobát, reprezentációra. A szekrényt az 1970-es évek végén vásároltuk, de anyám csak alig pár éve használja rendszeresen. Reggel korán, amikor felkel, megkeresi a pálinkás üveget, amelyet a szekrényben tart és iszik egy pohár pálinkát. Ha ez elmarad, akkor szoktunk érdeklődni az egészsége iránt. Ez alkalommal a pálinka kint volt a falra akasztott ‘tálasban’, amely egy régi ablakrámból átalakított polc a nyári tüzelőben. A napszámosoknak volt odakészítve, hogy kéznél legyen, amikor István úgy gondolja, hogy ‘meg kell tisztelni az embereket’.

Anyám látta, hogy a pálinkát nézem, gyorsan vette is a poharat, hogy töltsön. Megittam a köményes pálinkát és kérdeztem, honnan van. Kiderült, hogy még amit én készítettem télen, félre tette, és gondosan őrizte a napszámosoknak és nekem. Utána felállt, levest mert egy fémtányérba és az ‘aragázkályhára’ rakta melegíteni. A maradék puliszka még nem hűlt ki teljesen, így azzal akartam megenni a káposztalevest. Kérdeztem, hogy a levesen kívül adott-e még valamit a napszámosoknak? Mondta, hogy mindig mindent kitesz az asztalra, szalonnát, túrót, sajtot, de úgyis csak egyféléből esznek. Beszélgetés közben, benézett István, és látta, hogy készülök enni. Jelezte, hogy ő is velem tart. Láttam, hogy anyám nem örül, mintha sajnálta volna, hogy megszakad a beszélgetésünk, de előkészítettem még egy tányér levest Istvánnak is. Anyám csak velem akart lenni, ahogy ez máskor is előfordult, amikor sokat voltam távol. Anyám szó nélkül az asztalra rakta a kenyeret és a kést. István kenyérral szokta enni a levest. Amíg melegegett a második tányér leves, ittunk még egy pohár köményes pálinkát, aztán elkezdtünk enni. Anyám magunkra hagyott minket, és kiment az udvarra.

Kérdeztem Istvántól, hogy nagy baj van-e? — ‘Nincs nagy baj, csak anyósom mindenbe beleszól. Az embereket megeteti reggel 10-kor. Én olyankor nem tudok ebédelni, ő azt mondja, hogy a napszámosoknak, akkor kell enni adni! Én megkérdeztem az emberektől és azt mondták, hogy reggel otthon esznek, nem éhesek. Anyósom azt mondja, hogy ne szóljak bele a főzésbe, a napszámosoknak így adnak enni!’ — Abbahagytuk a beszélgetést, mert anyám visszajött a konyhába és kérdezte, milyen az étel. Én nagyon meg voltam elégedve. Mikor hazajövök, mindig kívánom a savanyú levest, a puliszkát, az itthoni ízeket. A káposztaleves újdonságnak számított: friss káposztából készítette, lesütött kolbásszal, oldalassal, karajjal és szalonnával. A friss kaportól, csombortól, paprikától, paradicsomtól nagyon jó íze volt. Mondtam anyámnak, hogy nagyon jó a savanyítás leve. Mondta, hogy jó volt a savó, amelyet az egyik szomszéd asszonytól kapott, hogy legyen mivel főzni a napszámosoknak. István is segített az étel dicséretében: ‘Anyókám jó ételeket főz, csak reggel hajnalba’ már

kezdi készíteni az ebédet!’ — Tréfának szánta a megjegyzést, és anyám meg is értette: — ‘Reggel hajnalba’ csak pálinkát iszom, s megyek a kertbe kapálni! Akkor csinálom az ételt, amikor ott az üdejel!’ — István jót nevetett, megtudta, miért ébred minden reggel a konyhaszekrény ajtajának nyikorgására. Anyám indult a hűtőszekrény felé, hogy hozzon még valamit az asztalra. István inkább kért még egy tányér levest. Kérdeztem anyámtól, hogy mi van a hűtőben? Mondta, hogy minden: szalonna, sajt, túró, főtt tojás. Megkóstoltam a túrót, jó érett volt és sósak tűnt. Utána csokoládét, kávé, kekszet vettem elő a csomagjaimból. A svájci csokoládé a maradék feszültséget is feloldotta. Édesanyám is, István is igen jóízűen ették az édességeket.

A mosatlan tányérokat félreraktam az asztalról, letöröltem és elővettem a kávéfőzőt, hogy kávé főzzek. Anyám figyelmeztetett, hogy az emberek látták, amikor hoztam a csokoládét és a többi szép csomagot, jó lenne megkínálni őket is valamivel. — ‘Mi béültünk ide, eszünk, iszunk, s ők dolgoznak!’ — István rögtön kihasználta az alkalmat: — ‘Maga mondta, hogy reggel kell ebédeljenek, most ehettek volna ők is velünk!’ — Megfőztem a kávé, amit Svájcban cipeltem és indultam az ünneplő csészék után, mert kint csak egy volt, amiből István szokott kávézni. Mindenkit megkínáltam kávéval, csokoládéval, keksszel. Anyámnak bizonyára nagyon ízlett a csokoládé, mert amikor látta, hogy a kávé mellé édességet is kínálok, rögtön sietett megjegyezni: — ‘A napszámosoknak bor kell, nem édesség!’ Mondtam anyámnak, inkább azon gondolkozzon, mi lesz estére a vacsora? Megnézte mennyi leves van a fazékban és megnyugodott, hogy van még étel estére is.

Mikor újra ketten maradtunk, elmondta, hogy hétfőn tyúkhúsból főzött savanyú levest: — ‘Szombaton nagy tyúkot vágtam, s úgy készítettem, hogy maradjon hús hetfőre es. Kedden főztem pityókalevest, s az es jó vót. Az emberek megették. Még rántottam tojást es, a sajt az asztalon vót örökké. Azt ettek, amit akartak. Ist’án csak délután ült le enni az emberekvel, ő válogatós, kicsit eszik. Tudja, mi hol van, egyék amit akar, amikor akar, de az embereknek kell meleg étel, meleg málé!’

Vizet melegítettem, előkerestem a mosogatótálakat. Egyikbe mosogatószeret is raktam, a másikkban csak öblíteni szoktam az edényeket. Anyám figyelte, mit csinálok. Általában figyelmeztetni szokott, hogy a vegyszeres vizet ne öntsem a ‘csekáéba’, a moslékos vödörbe. Az edényszárítóból kiszedtem a zöldségeket, kipucoltam és beleraktam a tányérokat, a csészéket. A hűtőszekrénybe bepakoltam a húst, a szalámit, amit városról hoztam, és a friss zöldségeket, paradicsomot, paprikát. Anyám sajnálkozott, hogy mindig cipekedek és költöm a pénzt. Mondta, hogy itthon is van mit enni, már kezdett

‘kötni a gyalog faszujka’, van karós zöldbab is, bár a krumplit még nem nézte, hogy van-e alatta. Ennek örültem, mert ilyenkor nyáron ezek a legfinomabb ételek. Indultam is szétnézni a veteményes kertben. Anyám is velem tartott. Jó volt látni a sok ágyást a hagymával, körben petrezselyem zölddel, csomborral, kaporral. Fokhagyma csak egy ágyással volt, sárgarépa szintén, a saláta szép volt, és még nem volt elvénülve. A kert nagy részében kukorica volt, közötté sorban volt a krumpli, a cékla és sok faszujka, amely fölklúszott a kukorica szárára. A kukoricát körbe vette a karós bab és azon kívül a ‘gyalog faszujka’. Olyan volt a kert, mint egy kis dzsungel. Mondtam anyámnak, hogy megint tele van a kert ‘terebuzával’! (Ez vitatéma szokott lenni!)¹²³ — ‘Legyen az es, kell, s a többi úgy es meg lesz!’ A káposzta, a paprika és a paradicsom nem a kukorica közé volt ültetve, azt lehetett látni, nem úgy, mint az uborkát és a krumplit. Virág is volt itt, de az inkább az árnyékos helyre szorult, ‘azt nem kell megenni’. A gyümölcsfák és három bokról szőlő körbevették a kis dzsungelt. Megdicsértem a kertet. Jó volt látni mindent együtt, még jobb lesz szedni a főzéshez. Akartam is petrezselyemzöldet, kaprot és hagymaszárat szedni a tojásrántottába, de anyám azt mondta, hogy elfonnyad estig, nem lesz olyan jó, mint frissen szedve.

Visszatérve az udvarra, István szólt, hogy ma a munkások (hármán voltak) korábban elmennek, mert befejezték az árokásást a vízvezetékeknek, és az emésztőgödörnek csak holnap reggel látnak neki. Nem értettem, mit kell tennem! Anyám kisegített — ‘Ennik kell adni!’ István nevetni kezdett — ‘Anyóka, nem kell ennik adni, vacsoráznak otthon.’ Anyámnak nem tetszett, nem szólt semmit, bement a tüzelőbe. Délután három óra lehetett és illetet volna megkínálni őket, anyám szerint. Nemsokára szedelőzködtek és el is mentek, így nem volt teljes a napszám, nem volt kötelező a délutáni étkezés, a vacsora. Megbeszéltem Istvánnal, hogy holnaptól én fogok főzni, és pont délben lesz az ebéd. Tudom, hogy anyám másképp csinálta, neki más a napirendje, ami az étkezést illeti, majd megbeszélem anyámmal is és a munkásokkal is.

A délután gyorsan eltelt, alig volt időm a legszükségesebb dolgaimat kicsomagolni: édesanyám és István egyfolytában beszélgettek volna velem, de mind a ketten valami másról. A nyári tüzelőben kötöttünk ki, ott volt a legkellemesebb beszélgetni, főleg estefelé, amikor enyhült a hőség. Kiderült, hogy holnaptól nagy felfordulás lesz az udvaron, kezdődik az emésztőgödör ásása, több férfi segítségére lenne szükség, hogy

¹²³ A veteményes kert nagy részét a kukorica foglalja el. A puliszkához szükséges kukoricaliszt fontosabb, mint a zöldségfélék.

hamarabb menjen. István elmagyarázta nekem, hogy két aknás lesz az emésztő, azt is mondta hány köbméter földet fognak kiszedni, s hogy a kertben csak egy részét lehet elteríteni, a többit el kell hordani valahová, de ezt már megbeszélték valakivel, akinek föld kell, és az elviszi. Anyám semmit se szólt, csak figyelt, láttam rajta, hogy egyre feszültebb. Témát akartam váltani, amikor megszólalt — ‘Mit akartak tük csinálni az életemből? Az egész udvarom buda (WC) lesz, mindent felakartak ásní? Itt falun mindenki kimejen a bajára. Még senki nem hótt belé. Most egy feredésé’ esszerontsátok az életemet? Még ki látott ilyent? Minek kell buda a házba? Jól van künn es!’ — Anyám nagyon keményen érvelt, és rossz volt hallgatni a mondandóját. Sokszor elmagyaráztuk neki, hogy amikor vége lesz, semmi nem fog látszani, minden a helyén marad, minden jó lesz. Láttam, hogy fél az ismeretlentől, fél az újtól. Nem volt mit magyarázni. A mester napokig magyarázta, mit fognak csinálni. Most elérkezett az óra. Arra is gondoltunk, hogy elküldjük városra egy-két napra, de nem sikerült — ‘Akarom látni, mit eszkeskedtek, nem megyek suba (sehova)!’ — István elővette a pálinkát és próbáltunk ‘öblögetni köményessel’, anyámat is kínálta, de nem fogadta el. Bele kellett menni a vitába: — ‘Akkor elmegyek én. Nem kell semmi, visszamegyek oda, ahonnan jöttem! Öszig dolgozom, utána folytatom a tanulást még egy esztendeig! Meg se kérdezte, mit csinálók Svájcban? Hol alszom, hol eszem, hogy élek? Nehéz-e a tanulás? Milyen nyelven beszélek az emberekvel? Kendnek csak az a baja, hogy esszettörjük az udvarát!’ — Már nagyon fojtogatott a sírás, de nem akartam tovább fokozni a feszültséget, István rendesen töltögetett a poharakba.

Anyám felállt és közölte, hogy megy a kertbe petrezselymet és hagymaszárat szedni. Mondtam, hogy inkább tegyen málénak, én megyek a kertbe. Alig vártam, hogy magam szedhessek zöldséget a kertből, megkóstoljam a kolbászos tojásrántottát meleg málével, sós (kovászos) uborkával. István is indult megnézni a napon megmelegedett vizet az esti mosakodáshoz. Szóltam, hogy jó lenne tüzet rakni és a kályhán főzni a puliszkát és a rántottát, mert most úgy kívánom. Mire visszajöttem a kertből, anyám ‘megtette’ a tüzet és mosta az üstöt a puliszkának. A nyári melegben is jól esett ülni a kályha körül, nézni a tüzet, várni, hogy a puliszka ‘felfőjön’. A ‘rántott hús’ az asztal alatt volt a zsíros bődönben, onnan szedtem a serpenyőbe és felraktam melegedni a ‘plitra’. A tojások a hűtőszekrény zöldséges ládjában voltak, onnan vettem ki hatot. Anyám mondta, hogy sokat tojnak a tyúkok, most senki nem keresi a tojást, Istvánnak gyűjti, hogy amikor megy haza, vigyen legalább 50 darabot. Amikor anyám elkezdte keverni a puliszkát, megmostam a petrezselyemleveleket és a hagymaszárat. A moslékos vödör fölött

leöntöttem vízzel, anyám mindig így tesz, most én is. Utána megvágтам a petrezselyemzöldet együtt a hagymaszárral, a tojásra szórtam, megsóztam és jól felvertem. A serpenyő alatt, anyám ‘kidugta’ azaz félrehúzta a karikákat, hogy gyorsan melegedjen. Megjegyezte, hogy nem vágtam hagymaszárat a zsírba. Mondtam, hogy nem is akartam, mert megég. Tettem a tojásba, úgy is jó lesz. Kiborította a málét, és a rántottát vigyázta, hogy jól átsüljön, én addig hoztam kovászos uborkát a tornácról. Kérdezte, hogy tegyen-e tányért az asztalra a tojásrántottának? Én nem kértem, csak Istvánnak rakott. A serpenyőt az asztalra rakta egy újságpapírra — nem kereste meg az alátétet — és felszeletelte a puliszkát. A tojásrántotta illatától, a tűztől egyszerre jó lett a hangulat és odaültünk vacsorázni. Keresztet vetettünk ketten anyámmal, és hozzáláttunk az evéshez. István szedett magának a saját tányérjába, kért villát, anyám hozott kenyeret is, de az nem kellett. Anyám és én a serpenyőből ettünk, kézzel fogtuk a puliszkát, a darabokra vágott kolbászt, oldalast, szalonnát és a tojásrántottát. Ha otthon vagyok, mindig úgy esik jól minden, ahogyan gyerekkoromban megszoktam. Anyám nem terített abroszt; mikor magunkban vagyunk, nem szoktunk. Régebben, ha István Pusztinába jött, mindig került abrosz az asztalra, de mióta megszokott családtag lett, beavatottnak számít, a mi szokásaink szerint étkezik, él Pusztinában. Régebben mindig feszültséget okozott anyám számára, ha Istvánnak kellett tálni, inkább menekült, és a húgomra bízta — ‘Csináljon amit akar, egyenek a nagy asztalon, én nem tudom, hogy adjak enni.’ Most már István nem engedi, hogy másképp főzzön, másképp terítsen. — ‘Most Istán es oljan lett, mind mű!’ — szokta mondani édesanyám, ha eszébe juttatjuk kezdeti félelmeit.

Vacsora után a napszámosok borát is megkóstoltuk és közben megbeszéltük a másnapi ebédet. Arra is kellett számítani, hogy ha talállok segítőkét, akkor többen leszünk az ebédnél. Ilyenkor mindig úgy kell főzni, hogy inkább maradjon. Most is abban állapodtunk meg anyámmal, hogy ő reggel megfőzi a ‘céklalapi levest’,¹²⁴ én főzők édes pityókalevest.¹²⁵ A mosogatást reggelre hagytuk. István és anyám bementek a házba aludni, én a kis házba, ahol az egyik szobában volt még hely.

Reggel anyám öt órakor már kint járkált: etette a tyúkokat, a disznót, vizet engedett a kútból és a zajra fölébredtem. Hét felé én is kimentem a nyári tüzelőbe és láttam, hogy a salátát már leszedte, még harmatos volt. Azt mondta, hogy most még jó a saláta, de

¹²⁴ Takarmányrépa zseme leveléből főtt leves.

¹²⁵ Új burgonyából főtt és sűrűbb, mint a többi leves. Részletesebben a II. 3. fejezetben esik szó a levesételekről.

nemsokára megvénül, ezért gondolta, hogy öntött salátát készít, még van a savanyítóból és azzal jó lesz. Ennek én is örültem, nekem most minden újra újdonság volt, és István is szerette. Kérdeztem anyámat, hogy István szokott-e reggelizni, kell-e valamit készíteni neki. Ettől ideges lett — ‘Én nem búsulom, az az ő dolga! Azt eszik, amit akar. Van vaj, szaleám (szalámi). Tudja, hol van. Reggel ő ellása magát, én nem teszem ki neki, ő választ magának.’ Helyet csináltam az asztalon és kávéfőztem. Mire lefőtt a kávé, István is megérkezett, már megmosakodott a kútnál. Kiszedte a hűtőszekrényből a reggelihez valókat és leült az asztal mellé. Adtam neki tányért, kést, vajas kenyeret evett, sajttal és paradicsommal. Mondtam is neki, hogy városi, ő vajas kenyeret eszik. Nem tudott kávézni sem, amíg nem evett valamit, én meg reggel nem szoktam enni, csak kávézni. Anyám hozott friss tejet, amiből bőven öntöttünk a kávéba, anyámat is megkínáltuk. Elfogadta, a kávé szerette, csak nem merte használni a presszókávéfőzőt. Mondtam, hogy egyen vajas kenyeret a kávéhoz, de nem akart. A kávé után evett kenyeret tejjel. Aztán ment ki a kertbe, hogy hozzon még az ételbe való zöld fűszerleveleket.

Arra lettem figyelmes, hogy a munkások megérkeztek és Miklós, a mester már méri az emésztőgödör helyét. Beköszönt hozzám és nevetve kérdezte — ‘Hol van Ilona német? Mindjárt mind futunk!’ — Megnyugtattam, hogy nem kell futni, de lesz morgás, az biztos! Alig fejeztük be, anyám máris ott volt, s nagy szakértelemmel figyelte, hogy mi történik az udvarán. A baromfiudvarban volt a legalkalmasabb hely az emésztőgödörnek, távol a kúttól, hozzá lehet majd férni, ha majd ki kell szippantani. Anyámmal bementünk a nyári tüzelőbe, és ott tevékenykedtünk. Mondtam anyámnak, hogy én sem értem, pontosan mi történik, csak tudom, milyen lesz, ha kész lesz. Nem nyugodott meg, de legalább hallgatott. Én összeszedtem a mosatlanokat, készültem elmosogatni, anyám elment a kúthoz megmosni a salátát. A mosogatóvizet a hátsó udvarba szoktuk kiönteni, ezért nyáron a kúthoz mentünk zöldséget mosni, de még az edényekkel is, ha több volt az öblíteni való. A levesnek anyám egy hat literes fazekat készített elő. Ott volt már a ‘ponkon’, a tüzet is megrakta korán reggel, és forrázott már a disznónak csalánt kukoricadarával. A kertből hoztam még fokhagymaszárat, sok kaprot, petrezselyemzöldet és hagymaszárat is. Mire anyám visszatért, már megmostam és apróra vágtam a zöldséget és felraktam a fazekat savóval a kályhára főni. Mutattam anyámnak, hogy már megvágtam a zöldségeket és külön raktam a fokhagyma szárát. Mindent belerakott a savóba és hagyta felforrni. Azt mondta, hogy amikor felfő, beleteszi a salátát és készít rántást is, mert ő úgy szokta. Hagytam, hogy úgy csinálja,

ahogy szokta, mert másképp megint vitára került volna sor. Én zsiradékban szoktam párolni a salátát, a fokhagymát, belerakom a fővő lébe, és nem készíték rántást. Anyám a fővő savóba rakja frissen a salátát, hogy ropogós maradjon és utólag rántást készít kevés liszttel, hagymával, piros paprikával. Mindig el szokta mesélni, hogy az édesanyja csak ráöntötte a forrásba lévő savanyítót a nyers salátára, fokhagymaszárra, és nem is főzte tovább, 's úgy es jó vót'. Hagytam anyámat dolgozni a konyhában, és kezdtem előkészíteni a hozzávalókat az 'édes ptyókaleveshez', ami ugyan nem éppen az lesz, amire anyám gondol. A tavalyi krumpliból hoztam fel a pincéből és elkezdtem hámozni, utána a kútnál megmostam. Szalonnát hoztam az istállóból – nyáron ott tartjuk azt a 15 literes üveget, amiben sós vízben van a szalonna –, apró kockákra vágtam és odaraktam 'pergelődni' egy hat literes lábosba. Apróra vágtam három nagy fej hagymát és két paprikát és vártam, hogy a szalonna olvadjon, piruljon. Anyám nézegette a sok hagymát, a paprikát, de nem szólt semmit. Amikor elővettem a húst a hűtőből, akkor szólalt meg — 'Hát te mit akarsz csinálni?' — Mondtam, hogy húst is teszek a ptyókába, hogy legyen jobb meg több, mert jönnek még emberek kalákába is, és legyen étel mindenkinek. — 'Hát akkor az nem édes ptyókaleves lesz, az húsos ptyókatokán! Így könnyű jó ételt csinálni, ha megtőtöd hússal!' Gyorsan beleraktam a kockára vágott húst a zsírba, hagytam pár percig, és a felvágott hagymát, paprikát is hozzáadtam. Tettem hozzá bőven piros paprikát, borsot és apróra vágott fokhagymát és felöntöttem vízzel. Anyám irigykedni kezdett — 'a te ételed jobb lesz, az enyémet meg se eszik az emberek! Akkor úgy csinájuk, hogy hamarébb adunk nekik saláta levest, s csak osztá tokánt!' — Megnyugtattam anyámat, hogy úgy teszünk. Közben készítette a rántást. Ahhoz is megvágta a szalonnát, a hagymaszárat. Mondtam, hogy hagyja jól megpergelődni a szalonnát, mert a bátyám nem szereti, ha nincs jól megsülve. Csak intett — 'Megeszi, ha kell!' A forró zsírba beletette a zöldhagyma szárát és utána gyorsan a búzalisztet. Amikor a liszt sárgásra pirult, következett a delikát, a bors, a piros paprika és a paradicsomsűrítmény, a bulion. Hagyta összepárolódni és ráöntötte a fővő levesre. Hagyta összerottyanni és félrehúzta az edényt a 'plit' szélére. Kért két tojást, szétválasztotta a sárgáját a fehérjétől. Jól felverte a tojássárgáját tejjel és azt is beleöntötte a levesbe, amelyet folyamatosan kevert. Jól sikerült. Nem futott össze az 'ereszték'! Kérdeztem, hogy ezt is az édesanyjától tanulta-e? Ez is hozzá tartozik az öntött salátához? Végre láttam jóízűen kacagni — 'Azt gondolod, hogy csak te tudsz jó ételt csinálni? Én es tanultam még, én se élek hejába a földön!' Alig volt kilenc óra és

édesanyám kész volt a főzéssel. Rám nézett, hogy most mi legyen! Megkértem, vigyázzon a tűzre, amíg visszajövök.

A szomszédba indultam, segítséget hívni. Két ember volt, aki ásta a földet, még jó lett volna kettő, ezért mentem megkérdezni azt a szomszédot, aki mindig szívesen segített, ha aznap nem hívták napszámba. Szerencsével jártam, ketten jöttek, két testvér, és mondták, hogy estig tudnak maradni. Istvánnal már megbeszéltük, hogy négy ember tud optimálisan dolgozni a gödörnél, mert ha többen vannak, akkor zavarják egymást. Most már lehetett tudni, hogy hét férfi lesz az ebédnél. A veteményes kertnek az egyik részét vetetlenül hagytuk, most odahordták a kiásott földet. Nem volt könnyű munka az ásás, minél lejjebb jutottak, annál több volt a föld, és már látni lehetett, hogy nem fog el férfi, ezért hívtuk azt a szomszédot is, akinek kellett a föld. Egyre többen lettek az udvaron, jöttek-mentek az emberek, láttam, István néha tisztelte őket pálinkával. Anyám már kezdett izgulni, hogy elég lesz-e az étel? Örült ám, hogy haza jöttem — ‘Én nem tudtam volna ételt főzni ennyi embernek! Én ijedek meg, reked ki az eszem! Így es félek, hogy mi lesz! Ami sok, sok!’ Elküldtem kenyérért. Nem volt messze az üzlet, ahová naponta hoznak friss kenyeret. Nagy szatyorban hozta a kenyeret és kirakott hatot a töltésre. Nevetni kezdtem — ‘Mit lesz ennyi kenyérrel? Azt mondta, hogy puliszkát is főzünk!’ — Erre mondta, hogy sokan vannak az emberek, a kenyerek nem nagyok (0,5 kg), ha megmarad, jó lesz holnapra is, ha nem elég, délután is hoznak, és még tudunk venni. Tizenegy óra felé anyám elkezdte nézni az órát és nyugtalan volt. Kóstolgatta a levest — ‘Kóstold meg te es, nézd meg jó sebes-e? Még kell-e valami belé?’ — Mondtam, hogy már kóstoltam és nagyon jó, nem kell semmi belé, csak meg kell enni. — ‘Jó sebes, jól érződik a fokhagyma, a kapor, jó zsíros, szép piros, erőst jó!’ Anyám nevetett: — ‘Annyit ne ruházd!’¹²⁶ azt az ételt!’ Mondtam anyámnak, hogy minél később adunk enni az embereknek, annál jobb lesz az étel. A tokány is kész volt, a hús megpuhult, nem volt hosszú lére engedve, mint az édes pityókaleves. A tüzet hagytuk kialudni, s úgy döntöttünk, hogy a puliszkát az ‘aragázkályhán’ főzi anyám. Mondtam Istvánnak is, hogy a munkától függően szóljon, mikor akarnak ebédelni, mert előtte fél órával kell ‘málénak tenni’, puliszkát főzni, az ételek készen vannak. A déli harangszónál már anyám szólt — ‘Azt mondtátok, délkor lesz az ebéd, most van a dél!’ Hogy történjen valami, előkészítettem a nagy üstöt a puliszkafőzéshez. Kimostam, vizet öntöttem bele, meghintettem liszttel, megsóztam, és az ‘aragázkályhára’ tettem. Megkértem anyámat,

¹²⁶ ‘Ne ruházd’ azaz ne dicsérd; itt túlzott, ironikus dicséretre utal.

hogy szítájon még lisztet, mert kevés volt. Mikor visszajött a lisztel a 'hámhárból',¹²⁷ megbeszéltük, hogy az udvaron fogunk ebédelni, ki kell hozni az asztalt az ereszből.¹²⁸ Mentünk mindketten, mert le kellett szedni róla mindent, és kettő kellett a cipeléshez. Anyám abroszt hozott ki a tiszta házból, én tányérokat, tálakat, kanalakat. A nagy magas asztalt¹²⁹ a tornác mellé tettük, anyám leterítette, már kezdett ünnepélyessé válni a hangulat. A nagy kapuk is nyitva voltak, szekérrel hordták el a földet. Az utcáról benéztek az emberek, mi történik nálunk? Láttam, hogy anyám kezdi kihúzni magát, mintha büszke lenne valamire. Már nem bosszankodott a nagy gödör, meg a megkésétt ebéd miatt. Mondtam is neki, hogy a nyitott kapukon jó hosszasan néznek be, akik az utcán járnak! Azt gondolják, hogy templomot építünk. Nem kéne-e minden kálíknak¹³⁰ buda a házba? Lássák, hogy valami nagy dolog készül, kéne tudják, hogy mi? Anyámban kezdett felértékelődni az építkezés. A járókelők és a munkások dicsérete meggyőzte, hogy ez jó dolog, nagy dolog. Jól szórakoztam a fordulaton: a sok ember megtette a hatását, történt valami az udvaron, nemcsak beszéltünk róla, hogy mi lesz. A földdel megrakott szekeret kitolták az udvarról, anyám készült becsukni a kapukat, de azért nem siette el.

Mentem a nyári tüzelőbe, feltettem a puliszkát főni, a levest megmelegíteni, a tokány még jó forró volt. Az emberek mosakodtak a kútnál, anyám törölközőt vitt nekik, és hívta őket az asztal mellé. Szólt Istvánnak, hogy tisztelje meg pálinkával az embereket, és ő is ott maradt beszélgetni. Ilyenkor szokták dicsérni a munkálatokat: sokat dolgoztak, jól haladtak ahhoz képes, hogy milyen erős a föld. Fél füllel hallottam csak a beszélgetést, mert közben tányérokat, kanalakat raktam az asztalra. Láttam, hogy egy asztalnál nem férnek el az emberek és szóltam anyámnak, hogy Istvánnal hozzanak még egy asztalt a házból. Többen is mondták, hogy nem kell, mert 'essze húzódunk, jó lesz így es'. Kifőztem a puliszkát. Anyám még mindig kint élvezte a munkások társaságát, már nem izgult, nem sietett a segítségemre. Mikor kiborítottam a puliszkát, szóltam, hogy jó lenne, ha valaki segítene kihordani az ételeket az asztalra. Jött István és kivitte az asztalt puliszkástól és letette a nagy asztal mellé. Anyám hozta a salátalevest és lerakta a tornác mellett lévő padra. Csak István tréfálkozott, hogy milyen nagy puliszkát főztem, de mások nem. A nagy asztal mellé ültek a férfiak hatan, István maradt velünk

¹²⁷ Gabonátároló helyiség, itt áll a lisztes láda is.

¹²⁸ A kétszobás házak helyége, hall.

¹²⁹ Családi étkezéshez elegendő az alacsony, szögletes asztal; a vendégeket a magas asztalhoz ültetik.

¹³⁰ A román calic szóból, senkiházi.

az alacsony asztal mellett. Az emberek elfértek ugyan az asztalnál, de a sok tényért nehezen tudtam volna letenni. Többen is mondták, hogy nem kell olyan sok tényér, esznek ketten is egy tálból. Anyám el is szedte gyorsan a mély tálakat — ‘nem vagyunk várasiai, csak étel legyen! Meg lehet enni egy tálból es!’ Nem szóltam semmit, kiraktam a levest a tálakba, tényérokba, a puliszkát felszeleteltem a kis asztalon és középre raktam tényérokban. Más nem is fért volna az asztalra, így a tokán maradt második fogásnak¹³¹. Mindenki keresztet vetett, és enni kezdtek. Kenyeret is raktam az asztalra, de senki nem ette kenyérrrel a salátalevest, a finom meleg máltét dicsérték. Szóltam is tréfásan a sógornak — ‘Na mit szólsz a nagy puliszkához, ki eszi meg?’ Még ő is puliszkával ette a levest, mondta is, hogy tényleg finom. Anyám intett diszkréten, hogy még adjak egy pohár pálinkát az embereknek. Felálltam és megkínáltam mindenkit, még anyámat is. Sietve befejeztem a levesemet, és másik tényérokot hoztam a tokányomnak, leraktam a padra és vártam, amíg az emberek befejezik a levest. Mondtam, hogy egyék meg mind, ami a tálban van. Anyám intett, hogy hallgassak, mert — ‘nem illik ilyent mondani, az a szép, ha ott marad az étel a tálba, akkor azt jelenti, hogy jól laktak.’ Én mondtam az elején, hogy lesz pityókatokány sós uborkával, ezért úgy ettek a levesből, hogy még van más is hátra. Szedtem a tényérokba. A kanalakat nem vittem el, azzal ették a tokányt is. Hárman kenyérrrel ettük a krumplítokányt, a többiek továbbra is kitartottak a puliszka mellett. Anyám megint intett, hogy hozzam a bort. Én továbbintettem Istvánnak és nem álltam fel. Amikor mindenki befejezte az evést, és a második pohár bornál tartottak, anyám megkérdezte, hogy hozzon-e még valamit, jól laktak-e? Egyszerre mindenki keresztet vetett, megköszönték és felálltak az asztal mellől. Mondtam anyámnak, hogy szedjen össze mindent az asztalról, én megyek kávé főzni. Láttam, hogy nem ért egyet velem, de indultam a konyhába. Bejött utánam az üres tényérokkal és azt mondta: — ‘A napszámosoknak nem kell kávé, azt se tudják mire való!’ Nem akartam vitatkozni, folytattam a kávéfőzést és a csészék előkészítését. Amikor kész volt a kávé, megkérdeztem, hogy kérnek-e kávé? Mindenki kért és jóízűen megitták, amíg pihentek. Láttam, hogy István nagyon szeretne egy kicsit pletykálkodni, de nem volt sem időm, sem kedvem; beértük egy-egy cinkos mosollyal anyám háta mögött.

¹³¹ A ‘második fogás’ itt egyedi módon értendő, hisz, ha az asztal elég nagy lett volna, egyszerre raktuk volna le az ételeket, és az emberek egyszerre ehettek volna a kétféle ételt, ill. ki ki azt, amelyiket választja, amelyik közelebb esik hozzá, stb.

A férfiak indultak dolgozni, én a nyári tüzelőbe, ami úgy nézett ki, mint a csatatér: mindenhol tányérok, poharak, kanalak. Mondtam anyámnak, menjen, pihenjen le, én elmosogatok, rendet rakok a tüzelőben. Nagy segítség volt a gáztűzhely! A víz gyorsan felmelegedett, helyet varázsoltam a mosogató tálnak, és hozzáálltam a munkához. A kútnál tisztáltam el, hogy ne kelljen behordani a vizet. Ott is hagytam, hogy megszáradjanak az edények és utána próbáltam a sok edénynek helyet találni a nyári tüzelőben. Kilencen ebédeltünk, és a konyha kicsinek bizonyult, nem volt hely a tányéroknek, a poharaknak, hiányzott a konyhaszekrény, a polcok. Nem tudtam rendet rakni, és ez nagyon bosszantott. Már szinte nevetgetnékem volt, amikor rájöttem, hogy mi is a bajom! Pár nappal ezelőtt még pontosan rendet tudtam volna rakni, mindennek volt precízen kijelölt helye, sőt állandóan, szinte nyomasztó rend volt körülöttem. Csakhogy az Svájcban volt, majdnem 2000 km-re innen. Most itthon vagyok, ahol egy ideig a rendetlenség lesz nyomasztó, mert ahogyan anyám szokta mondani ‘ott van a helye, ahová lerakom’.

Kintről hangos beszélgetést hallottam, s én is kimentem ‘elvegyülni a kalákában’. Nemsokára anyám is jött s a disznópajta felé tartott, hogy megnézzze, mit csinál a disznó, hol vannak a tyúkok. Mondta, hogy nagy meleg van, vizet kell adni a disznónak. Nem volt könnyű eljutni a pajtáig, mert pont előtte volt az épp kiásott gödör; ezért fogtam a moslékos vödört, és indultam a pajta felé. Szóltam anyámnak, hogy a mosogatóvizet nem öntöttem a moslékba, mert mindig félt, hogy megmérgezem a disznót a mosószeres lével. Anyám soha sem használ mosogatószert, a tányérokat a moslékos vödör fölött mossa el, vagy a puliszkafőző üstben melegít vizet, a puliszka kifőzése után, és az üstben mosogatja el az ételes tányért, kanalat. Ez általánosan elterjedt szokás, nemcsak Pusztinában van így. A mosogatás gyakran okoz feszültséget, és ha szóvá tesszük, anyám inkább rám hagyja, vagy csak azt mossa el, amit ő használt. A délutánunk izgalmasan telt, sokan voltunk az udvaron, a munkások sorra vitték a tele rakott szekeret, a kapuk nyitva álltak, és édesanyám szívesen szóba elegyedett az arra járókkal. Láttam, hogy jobb, ha távol marad az ásástól, mert kevésbé szól bele abba, amihez nem igazán értett. Estefelé hívtam, beszéljünk meg a vacsorát, a holnapi főzést. A tüzelőben ültünk le beszélgetni, ahol már rend volt. ‘Szép tisztaságot csináltál, mindjárt kezdted előről.’ — mondta a főzésre utalva. — ‘Még elején van, el se felejtették az ebédet, s kezdjük búsulni, hogy mi lesz este? Lesz valami!’ — Megnézte, mi maradt az ebédre. — ‘Még van étel, s még valamit teszünk az asztalra!’ Kérdeztem, hogy puliszkát főzzünk-e? — ‘Az kell, me’t az jó túróval!’ — mondta anyám, és indult a

hűtőszekrény felé, megnézni, hogy van-e túró? Nem sok volt, csak egy kis maradék, ezért kellett még gyúrni. A 'lészáról'¹³² levett egy darab friss, szikkadt sajtot, s lerakta az asztalra. A kecskesajtot a szomszéd 'kecskéstől' vásárolta — 'Ilyent vettem, mert a jóhósajt csak az esztenán van, de ez itt van a szomszédba'. Még olcsóbban es adja, me't mindenki nem szereti. Én erőst szeretem. Jó íze van, jó zsíras! Nem mondak én semmit a napszamasoknak, s akkor szeretik. A kecsketúrót nem szereti mindenki! Van neki egy bűze, de azé't jó!' — Lehetett egy jó kilónyi sajt, amit megmosott és egy három literes lábosban elkezdte gyúrni az egyik kezével. Amikor jól össze morzsolta, ráhintett egy evőkanál darabos sót és tovább gyúrta. Közben kóstolgatta, engem is megkínált, hogy meggyőződjön a sósságáról. — 'Régebben, úgy megsóztuk, hogy alig lehetett megenni, most nem teszek olyan sok sót, s még jobb. Nem kell sokat tartson, s most van a fridzsidér, ott nem romlik el. Régebben se romlott el, me't megettük, de erőst sós vó't! Akkor úgy tudtuk, jól meg kell sózni. Jó szapora es vó't, me't szűkőn kellett enni. Télen jó vó't a csípős túró, úgy mondtuk. Azt nem ettük ilyen bő'en, mint most. Sós vó't, csípős vó't, jó szapora vó't. Mámám kitette a tálba az asztalra, egy akkorát mind a kulyakam (öklöm), s addig mártogattuk a meleg máléval, amíg mind jóllaktunk.¹³³ Még ettünk tejet es, de szakadat a meleg málé túróval, az örökké jól esett!' — Amikor jól összedolgozta, átrakta egy kisebb tálba, félgömb alakúra formálta és indult vele a hűtő felé. Szóltam, hogy fedje le valamivel, mert megtelik szaggal a hűtőszekrény. Valamit mormolt magában, de keresett egy fedőt és rárakta a tálra.

Sokszor igen vegyes illatok áradtak a hűtőből, nem tartotta fontosnak lefedni, becsomagolni az ételeket — 'Minek, ott nem járnak a legyek!' A szagok nem számítottak, a hűtőszekrény tisztántartása rám tartozott, vagy lánytestvéreimre. Amikor becsukta a hűtő ajtaját, kijelentette, hogy kész a vacsora és indult az udvarra, nézni a munkásokat, hallgatózni, beszélgetni velük, utána megkeresett, és nekem is elmondta, mit látott-hallott. Kérdeztem, hogy másnapra mit főzzünk? 'Úgy láttam, szükség lesz további segítőköt hívni a kalákába, mert az ásás még legalább egy napig el fog tartani. Édesanyámat nem izgatta a főzés, se a holnapi nap. — 'Még meg se ettük, amit főztünk! Még sok van hónapig, érzük meg!' Láthatta rajtam, hogy nem vagyok megelégedve a válasszal, mert folytatta — 'Hát nem kell sokat gondolkozni, hónap péntek van! Főzünk faszujka levest s kész, az jó lesz, hónap nem eszünk húst.' Szerettem volna tudni, hogy

¹³² A nyári tüzelőben felfüggesztett, fából készült rács, melyen a sajtot szárítják.

¹³³ Édesanyámék nyolcan voltak testvérek. Itt egyben arra is utal, hogy szűkösen éltek: inkább puliszkával laktak jól, a sós, érett túrónak inkább csak ízesítő szerepe lehetett.

zöldbabra vagy szárazra gondolt? Száraz babra gondolt, mert ‘az kemény étel, avval lehet ásni a földet. A gyalogfaszujkával nem dolgoznak egész nap!’

Hat óra után kérdeztem Istvántól, hogy meddig szokás dolgozni, mikorra készüljek a vacsorával? Megkérdezte az emberektől, hogy még bírják-e, elfáradtak-e? A mester megmérte a gödör mélységét, és némi számolgatás után úgy döntöttek, hogy nyolc óráig maradnak, mert jó lenne holnap estére befejezni. Hogy tisztában legyek a dolgokkal, megkérdeztem, hogy a napszám mettől meddig tart? Volt egy kis huzavona, de aztán kiderült, hogy reggel héttől este hétig. Ez most nem volt érvényes, mert volt, aki segíteni jött, viszont a mester az egész munkálatot vállalta el. Mondtam, hogy csak a vacsora végett kérdeztem, így megnyugodtak és folytatták a munkát, én pedig tudtam, hogy mikor kell ‘málénak tenni’. Édesanyám egyre jobban kivonult a konyhából. A nagy dolgok most az udvaron történtek, nem a tüzelőben. Nézegettem a megmaradt ételeket, a salátalevest és a pityókakotányt és láttam, hogy már nem fog jutni mindenkinek egy tányérral, legfeljebb a kétféle étel együtt tesz ki nyolc adagot. Mondtam is anyámnak, hogy az étel nem olyan sok! — ‘Elég lesz, há’ nem meggyúrtam a túró? Amennyi, annyi. Elég lesz, ha kell!’ Nem szerettem az ilyen kijelentéseket. Tudta ezt édesanyám is. A béke kedvéért, hagytam, hogy játssza a gazdaasszony szerepét, ennyi neki is járt. Szalámit vettem elő, felvágtam, ugyanúgy zöldséget is, paprikát, paradicsomot. Könnyebb volt megfogni, kézzel enni. Tudtam, hogy István kivételével villát nem használnak. Mindent tányérra raktam, letakartam. Az udvaron lévő nagy asztalt letakartam az abrosszal. A kapuk felé néztem, még mindig nyitva álltak. Már szóltak, hogy az utolsó szekeret rakják és utána be lehet csukni. Én már szerettem volna kipakolni az asztalra a vacsorának valót, de nyitott kapunál nem kezdek a terítést. Csak a halotti torban terítenek nyitott kapuknál.

István jött a tüzelőbe, fogta a pálinkát, s kérdezte, mi lesz a vacsora? Mondtam, hogy lesz hideg étel is. Tudtam, hogy estére jobban kedveli a hideget, azt szokta meg. A munkások már az utolsó simításokat végezték, készültek kezét mosni, vacsorázni. István már kínálgatta a pálinkát, anyám ott állt a törölközővel a kútnál és nyújtotta, hogy kezét töröljenek. Az ételek melegegtek, a puliszkát az aragázkályhára raktam és elmentem lisztet szitálni. Hívtam anyámat, hogy keverje ki a puliszkát. Addig kivittem a tányérokat, a kanalakat, a két edényt a megmelegedett ételekkel. A kis asztal még a konyhában volt, arra borította ki anyám a puliszkát. Azt is kihoztuk, a nagy asztalnál már ültek a vacsorázók, pálinkáztak, beszélgettek. Kiraktam a levest és a tokány tányérokba és az asztalra tettem s mondtam, hogy ennyi meleg étel van, a többi túró lesz

és szalámi. Azt is az asztalra tettem. Tele lett az asztal, mindenki a meleg málével és főtt ételekkel kezdte az étkezést. Édesanyám a nagy asztal felé nézelődött, s az egyik férfi észre is vette, és tréfásan kérdezte — ‘Mi kéne, ha lenne Ilonané?’ — Anyám nem akarta elárulni, de mégis így volt, mert többen is nyújtottak egy-egy tányér ételt feléje. Akkor vettem észre, hogy a kis asztalra nem jutott levesétel, én magam inkább a férfitársaságra figyeltem, a munkásokra, akiket vendégként kezeltem. István előre mondta, hogy a felvágott elég lesz neki, édesanyámat viszont nem kérdeztem meg. Elvette a levest, én még tréfával pótoltam a figyelmetlenségemet — ‘aki nem dolgozik, nem eszik.’ Amikor kiürültek, összeszedtem a tányérokat, és tiszta tányérokat és villát raktam a túrónak. A szalámit, a zöldséget a közös tálból fogyasztották, de a túróból raktam külön tányérba is annak, aki kérte. Én is leültem a kis asztal mellé, és a túróból ettem anyámmal egy tányérból. A társaság csendesebb volt, mint délben, fáradtak voltak, de azért megbeszélték, hogy másnap reggel hét órára érkeznek. Láttam anyám arcán az elégedettséget: ‘reggel korán kell felkelni!’ A második pohár bort már állva köszönték el — ‘Isten tartsa meg!’ — és indultak a kapu felé.

Most, hogy a másnapi tervet megbeszéltük, én mentem a tüzelőbe, vizet melegíteni a mosogatáshoz. Anyám a disznó ‘kevertjét’¹³⁴ készítette, berekesztette a tyúkokat, és indult a kút felé, megkeresni a mosakodó tálat. Nyáron a töltésen mosta meg a lábát, utána mezítláb bement a házba, bent megtörölte; most is így történt. István a kútnál mosakodott, utána bement a házba és bekapcsolta a TV-t. Nem sokára a sutuban égett a villany, István készült lefeküdni. Amikor a házban sötét lett, én még tisztáltam az edényeket, még csak tíz óra volt, számomra még korai volt lefeküdni. A másnapi ebédhez való babot akartam beáztatni, de nem tettem, mert eszembe jutott, hogy anyám nem szereti előre beáztatni. Azt állítja, hogy ‘nem jó az étel, ha ‘bé van áztatva a faszujka’. Vizet melegítettem, és a nyári tüzelőben megmosakodtam, utána a kis házban lefeküdtem, arra gondolva, hogy hajnalban majd anyám járkálására, vagy ‘kakasviadalra’ ébredek. Anyám minden reggel megnézte, hány tyúk tojós aznapra, mert azt gyanította, hogy szarka lopja a tojásokat. Amikor a tyúkok leszálltak az ülről, megfogott minden tyúkot rendre és vizsgálta. A kakas eközben kukorékolva, lármázva ugrált fel anyámra, akinek a kezei mindig össze voltak karmolva.

Pénteken reggel hatkor keltem, rövid mosakodás után indultam a konyhába. A kályhában égett a tűz, a nagy üstben, amelyben forrázni szoktunk a disznónak,

¹³⁴ Csalánnal, krumplival, tökkel kevert kukoricadara leforrázva.

melegedett a víz. A ‘cserépen’¹³⁵ oda volt készítve a korpás liszt. Anyámnak köszöntem, de alig válaszolt, nagy munkában volt. A töltésre ülve ‘takarította a faszujkát’, válogatta a babot. A nagy szemű fehér babból pucolt egy jó kilónyit. — ‘Nem lesz sok a faszujka? — ‘Én takarítottam, hogy legyen, nem muszáj mind megfőzni, inkább maradjon meg. Ma es sokan lesznek, valamit enni kell!’ Megbeszéltem anyámmal, hogy mindet megfőzzük a nyolc literes fazékban és készítsünk belőle levest és rántott faszujkát is. Anyám mindig így készítette, első és második fogásként. Minden egyes alkalomkor, ha megjegyzést tettünk, hogy finom, de a faszujka, faszujkával nem a legszerencsésebb ebéd, mert nehéz, így válaszolt — ‘Örökké azt mondjátok, hogy kétféle étel legyen az asztalon, akkor legyen jó; van leves, van rántva es. Így se jó?’ Most is megkaptam a bölcs tanítást — ‘Lesz kétféle étel, jó lesz! Ma péntek van, az emberek nem eszik meg a húst.’ Nem szóltam semmit, hoztam a nagy fémmedényt, beleborította a nagy tál babot. Megmostam bő vízben, leszűrtem és tiszta vizet öntve rá, felraktam a plitra. Az aragázkályhán már főtt a kávé. Én leültem kávézni, anyám hagymát pucolt. Neki is adtam kávé, gyorsan megitta, és folytatta a hagymavágást. Murok és petrezselyemgyökér még nem volt a kertben, így a télire elrakott¹³⁶ zöldséget használtuk még ilyenkor, nyáron is. Azt viszont ráért beletenni akkor, amikor a bab megpuhult, mert a ‘zárvátnak’, nem kellett főni, azt dunsztolva tartósítottuk. A friss zöld fűszereket én a legvégére szoktam hagyni. Anyám azt is az elején szokta belerakni, de most végül átengedte a döntést: — ‘Nem baj, ha elfőnek a lapik, az íze benne marad..., csinálj, amit akarsz!’ Mondtam, hogy jó lenne, ha hozna két liter tejet! — ‘Van még, a tennap es vettem, minek kell?’ Édesanyám máris gyanút fogott. Mondtam, hogy ételnek kell, legyen a hűtőben. Tejet csak reggel lehetett vásárolni a szomszédoktól. Az emberek a tejet leadták a falubeli tejcsermokban, ahonnan tartályos autóval szállították naponta a tejfeldolgozó üzembe, Bákóba. Sietett anyám is, hogy ne maradjunk tej nélkül. Hogy biztosak legyünk, mindig kellett szólni még este, hogy rakják félre a tejet, ne vigyék el a többivel. István is megjelent a konyhában, leült a töltésre, az órájára nézett — ‘Mindjárt hét óra és még nem jött senki!’ Nem siették el a munkások, a pontosság nem jellemző. Istvánnak is készítettem reggelit, margarint, tejet, felvágottat, zöldséget. Megszokta, hogy reggel egyedül eszik. Utána kávé ivott és ment az udvarra.

¹³⁵ Priccsen.

¹³⁶ Apróra vágott, sóval tartósított, ételízesítőként, főként a levesételekhez használt zöldség. A II. 1. fejezetben ugyanez az étel szerepelt ‘zárvátnak’ (rom.) néven, ahogyan azt Rekecsinben használják.

Miklós, a mester pontosan érkezett. Hallottam, hogy a munkamorálról beszélgetnek s nevetnek. Miklóst is megkínáltam kávéval, kérdeztem, hogy kér-e még mást is? Láttam az arcán, hogy nem elutasító a kifejezése — ‘Regvel nem eszem ételt, de egy pohár keménmag’as pálinka jó lenne!’ Ezt István megoldotta. Ekkorra már anyám is megérkezett a tejjel. Őt is megkínálták, s hívtak engem is. Mentem beszélgetni, de mondtam, hogy maradok a kávénál. Dicsérték a reggeli pálinkát, anyám szerint — ‘Regvel egy pohárkával urusság (orvosság), megmozgassa az ember vérét, jól tud dolgozni, jó a kedve!’ A beszélgetést, a pálinkázást a napszámosok érkezése szakította meg. Hangosan köszöntek, kezet fogtak a férfakkal és várták az utasításokat. Anyám a pálinkás üveggel eltűnt a nyári konyhában. Szóvá tettem, hogy napszámosoknak is adhattunk volna pálinkát. — ‘Nekik nem kell most, csak ebéd előtt.’

Fát raktam a tűzre, a bab már forrt, ezután csak figyelni kellett a tűzre, és a levét pótolni, ha elfő. Mindig meleg vizet kellett utána tölteni, mert a hidegtől ‘megedzódik’ a bab.

Valahányszor faszujkát készítek mindig előjön egy gyerekkori emlék. Édesanyám kórházba került, és hat hétig magunkra maradtunk otthon. A nővéremre maradt a főzés, aki akkor tíz éves volt. Tavasszal, amikor elolvadt a hó a kicsi kertben, a töltés végénél, a föld tele volt terítve babbal. Mire ‘anyóm’ megtanította a nővéremet, hogy meleg vízzel kell pótolni a faszujska levét, mert a hidegtől megedzódik és nem fő meg, a virágos kert tele lett. A hó eltakarta és nem látszott, csak tavasszal derült ki a téli nyomorúságos időszak. Nagyon korán megtanultuk, és azóta se felejtettük el a faszujska leves főzését. A kicsi kertbe került a többi étel is, ha odasült, de azok felbomlottak tavaszig, csak a bab tanúsította a történeteket.

Anyám csak ellenőrzésképpen nézett be a tüzelőbe, mindig kint tett-vett a férfiak körül. Szóltam, hogy elmegyek egy fél órára, vigyázzon az ételre, ‘ha elfővi a levét, akkor tegyen még, s a tűzre is rakjon. Egyből láttam a kétségbeesést az arcán — ‘Merre ménsz, mikor jössz vissza, ne hagyd itt az ételt, nekem más dolgom van!’ A sógoromnak jólesett a kialakult helyzet, láttam az arcán, hogy jobban szereti az anyósát, amikor nem ő játssza a gazdaasszony szerepét. Megnyugtattam anyámat, hogy csak a szomszéd boltba megyek, gyorsan jövök vissza. Nem hagytam neki időt, hogy a kíváncsiságát kielégítse, becsuktam a kaput. Nem hagytam sok időt a töprengésre, mert tíz perc sem telt bele, és visszaértem az élesztővel a boltból. Rögtön jött be nézni, kérdezni — ‘Mit kerestél? Kaptál-e?’ Mutattam az élesztőt az asztalon, és egy lábosba tejet tettem melegedni. — ‘Hát te mire készülsz? Hólnap van szombat, nem ma! Öröké

eszeskedel! A 'palacsintával'¹³⁷ sok baj van!' Megkértem szítálgon egy kiló finom lisztet, ha akar segíteni. Nem örült az ötletemnek, hogy palacsintát is sütök, de nem tudott mit tenni. A palacsintázás mindig az ünnephez tartozott. Szombat estére, kövér csütörtökre, húshagyó keddre, vagy vendégvárasra. Ha a lányok potenciális kérőt vártak, akkor a palacsintasütésnek üzenete is volt. Pénteken kilógott a sorból. Egy kisebb dagasztó tálba raktam a lisztet és ráöntöttem a tejet, beleraktam az élesztőt és két tojást is beleütöttem. Anyám csak nézett, hogy mit csinálok! Egy kézzel gyúrtam a tésztát, a másikkal tudtam önteni tejet, fogtam a tálát. Gondolkodtam, mi maradt ki? Láttam, hogy anyám sós vizet hoz, és csorrant kétszer belőle. Valóban az még kellett bele. Kértem anyámat, hogy hozzon margarint a hűtőből, az 'es jó belé'. Le akart beszélni, hogy nem jár vaj a palacsintába, de ragaszkodtam hozzá, hogy most teszek — 'senki nem eszi a margarint, csak István, így legalább az es fogy.' Meg akarta olvasztani, de nem engedtem, mondtam, hogy jól van úgy, ahogy van, vágja le a felét és tegye a tálba. Jól eldolgoztam és félretettem, és kelni hagytam. Anyám letakarta egy abrosszal, és a kályha mellé tette. Kezdett sietős lenni a dolog, közeledett a déli harangzó és anyám már kezdett nyugtalankodni. A faszujka jól megfőtt, kétfelé választottam és anyámnak engedtem át a terepet. A levest ő csinálta. A 'rántottat'¹³⁸ én. A bablevest 'borccsal feleresztette' és készítette a rántást, amibe én is besegítettem: hagymát vágtam, hoztam petrezselyemzöldet, kaprot, előkerült a 'bulion' (paradicsomsűrítmény), paprika, bors, delikát, csombor. A pirított, dinsztelt hagymára egy kanál lisztet rakott és utána a fűszereket és a paradicsomsűrítményt. Összekeverte, hagyta dinsztelődni és beleöntötte a levesbe, ami az aragázkályhán főtt, hogy gyorsabban haladjunk. Két-három perc után levette és félrerakta, már kész is volt. Én következtem a 'rántott faszujkával'. Anyám kiment a konyhából, magával vitte a lisztes tálát, hogy lisztet szítálgon a puliszkához. A 'rántáshoz'¹³⁹ előkészítettem a hagymát, paradicsomot, friss paprikát, a többi fűszer ott volt kéznél az aragázkályha mellett az ablakpárkányon. Beleraktam a hagymát az olajba, utána a zöldpaprikát. A lábosban már főtt a maradék faszujka, amiből még hiányzott a 'zárvát'. Azt beleraktam a serpenyőbe a többi zöldség közé és hagytam 'rántódni', párolódni. Amikor jól megpuhultak, beleraktam a paradicsomot és hozzáadtam a búzalisztet, a borsot, a

¹³⁷ 'Palacsinta': kelt tésztából készült lepény, serpenyő nagyságú, épp csak bezsírozott serpenyőben tűzhelyen sütik.

¹³⁸ Sűrű főzelék, amely rántással készül.

¹³⁹ Zsíron sok zöldséget (hagyma, paprika, paradicsom) dinsztelnek, lisztrel sűrítik és fűszerezik.

paprikát, a delikátot. Felöntöttem kis vízzel, hagytam főni és utána beleöntöttem a lábasba. Jól összekevertem, pár perc után levettem a tűzről, félreraktam. Amikor anyám visszajött a konyhába, mondta, hogy a levesből kihagytuk a ‘laskát’ és hogy az a palacsinta miatt történt, mert ‘egyszerre százféle ételt készítünk.’ Belerakta a ‘laskát’ a levesbe és visszarakta főni. Mondtam, hogy akkor tehet bele zöldséget is, mert azt is kihagyta a levesből. Én tettem a rántott faszujkába. Kóstolja meg, hogy jó-e, és hagyjon egyedül, mert megkelt a tészta és kezdem sütni a palacsintát. A vékony laskának nem kellett sok idő, a zöldségnek sem, így hamar maradt hely nekem a konyhában és hozzáálltam a sütéshez. Bő olajban, lábosban fánkot sütöttem, kevesebb olajban, serpenyőben, palacsintát. Mikor anyám meglátta, hogy kétfelé sül a palacsinta, megint elszaladt — ‘Ki látott még ilyent, mind elkárolad a sok falajat!’¹⁴⁰ Hiába mondtam, hogy gyorsabb így kétfelé, nem tudtam kibékíteni. Sajnálta az olajat, amely megég, és ami a végén megmarad, ‘az kárba megy’. Jó lett volna a segítség, de anyám kitarító volt. A fánkot kis tojásnyi tésztából nyújtottam ki és raktam az olajba, a palacsintának akkora tésztát nyújtottam, mint maga a serpenyő. Abból egyszerre egy sült és szapora volt sütni, a fánkkal többet kellett bajlódni. Amikor az olajból kiszedtem, rögtön meghintettem cukorral és az edényt, amibe kiszedtem, letakartam, hogy megpuhuljanak. Egy órát sem tartott a palacsinta sütése, így mentem is szólni, hogy húsz perc múlva lehet ebédelni. Mindenki elkezdett nevetni — ‘Úgy vártunk, mint a jó Istent, hogy gyere ki, s mondj valamit. Olyan jó büze ment a palacsintának, hogy csak az ételre gondoltunk!’ Anyám leterítette az asztalt és perelt: ‘Jó, hogy belé nem estek a gödörbe az emberek! Há’ étlen meddig lehet dogozni?’ Most mindenkinek jó kedve volt, siettek a kúthoz kezét mosni. Nem lehetett könnyű végig érezni az illatokat, amelyek a deszkakonyhából áradtak kifelé. Mondtam anyámnak, hogy én folytatom a terítést, ő keverje ki a puliszkát, mert már csak az van hátra. István pálinkával kínálta az embereket, én a levest mertem a tányérokba, anyám hozta a puliszkát, szeletelte és rakta az asztalra. A kis asztalt István hozta ki a kenyérrel együtt, hagymát is hozott a leves mellé, melyet egy kis deszkán finomra szeletelt, megsózta és a tányérjába rakta. Jó ötlet volt, mások is kértek belőle. A faszujka levesnek nagy sikere volt, anyám meglegedésére. Mikor kifogyott a tányérokból felállt és újra mert mindenkinek. Aztán én következtem a palacsintával. Kihoztam a nagy tálat és leraktam az asztal közepére. Még meleg volt és még mindig jó illata volt. A fánkból mindenki vett, mert kisebbek

¹⁴⁰ Az olaj neve ‘falaj’, a faolaj (olivaolaj) szóból származik.

voltak, de a palacsintát kerülgették, mert nagyak tartották. Anyám állt elő jó példával — ‘Féltek a palacsintától? Fel kell szagatni!’ Odament, és kézzel két-három felé szakította, biztatva az embereket, hogy vegyenek. Mondtam, hogy nincs semmi különbség a kettő között, csak anyámnak akartam kedveskedni, mivel szaporább sütni a palacsintát, mert jó nagyok. Beszélgetés közben az asztal kiürült, csak a palacsintas tál maradt, mellette boros üveg a poharakkal. A férfitársaság az asztalnál maradt, anyámrá hagytam a gazdaasszony szerepet, én a tüzelőben kávéfőztem, a mosatlanokat egy helyre gyűjtöttem, hogy legyen hely mosogatni. A kávé még megitták az asztal mellett, de utána indultak dolgozni.

Nem lehetett könnyű a nagy melegben lapátolni, én is siettem a mosogatással, hogy aztán egy kicsit lepihenhessek. Szóltam Istvánnak, hogy ne keressenek, mert benn van dolgom. Tréfásan utánam szól, hogy vacsorára kerüljek elő. Anyámat benn találtam, pihent az ágyban, de amikor meglátott, rögtön felkelt és indult kifelé. Hiába mondtam, hogy maradjon és pihenjen, kint minden rendben van; — ‘Az embereket nem lehet magikra hagyni! Mint mondanak, hogy mű aluszunk, s ők dolgoznak?’ Mondtam, hogy én Istvánt hagytam helyettem, most ez a dolgom, hogy megpihenjek. Olyan jó hűvös volt a lakásban, és ezt csak most lehetett élvezni, amikor kint legalább 25 fok volt.

Délután bekapcsolódtunk az építkezés munkálataiba, segítettünk, hogy estére kész legyen az emésztőgödör. A következő munkát a mester már egy napszámossal is tudta volna folytatni, így csendesebbnek ígérkezett volna a szombati nap, amikor egyébként készülni szoktunk a vasárnapra. A hétvégén nagy mosakodás van, és főzés, ami különbözik a ‘méjesnapoktól’,¹⁴¹ azaz hétköznapiaktól.

Anyámmal ketten több-kevesebb sikerrel próbáltuk megszüntetni az udvaron a ‘szertelenséget’. Vacsoráról már nem kellett gondoskodni, mert a rántott faszujka kész volt és ‘még valami kerül’ — ahogyan édesanyám mondani szokta. Inkább a szombati és a vasárnapi ételekről akartam faggatni édesanyámat, de láttam, hogy nem érdekli, illetve rám bízta a döntést, mint mindig ilyenkor, ha hazaérkezem. Kérdeztem anyámat, hogy van-e friss káposzta a faluban, lehet-e vásárolni a boltból, mert a kertben még nem volt. — ‘Most minden van csak pénz legyen! De van még jó sós káposztánk a pincébe’. Az es jó. Minek kéne?’ Mondtam, hogy galuskát akarok tölteni, mert régen ettem. Örvendett. — ‘Az jó lenne! Egy kicsi jó sebes káposztával, kaporval. Most van zöldség

¹⁴¹ Mivesnap, művesnap azaz munkanap, hétköznapi.

a kertbe', van jó hagymaszár, céklalapi.¹⁴² Rég nem csináltam, sok baj van vele. Ha magacskámra vajok, azt eszem, ami van. Most itt van Ist'án es, kéne valamit főzni vasárnapra, s hónapra es!' Megállapodtunk, hogy szombatra gyalog faszujkát rántunk. Még nem volt sok belőle a kertben, de úgylis kevesebben leszünk az ebédnél, így elég lesz. Én felvettem a lehetőséget, hogy esetleg kérek valakitől a faluban. — 'Örökké, attól félsz, hogy nem elég. Nem kérünk senkitől! Nem megyünk a faluba faszujkáké!' Amennyi-annyi! Elég lesz! Van gyúrt túró, az es jó, még eszik azt es, akinek kell.' Délután öt óra tájban érkezett friss kenyér a boltba. Anyám figyelte, mikor halad el a kenyeres autó, s utána ment is a boltba, hogy kenyeret hozzon a vacsorához és a hétvégére. Estére ugyan puliszkát is főzött, de mindig ügyelt rá, hogy kenyér is legyen. A vacsorához a rántott faszujkát melegítettük meg, amit kovászos uborkával tálaltuk. A savanyúságot előre felvágtam, hogy könnyebb legyen majd kanalazni a lével együtt. Anyám puliszkát főzött, mert az emberek avval szeretik az ételt. A kenyér megmaradt, mint mindig, ha volt meleg málé. A túróból is kevés fogyott. A babfőzelék és a kovászos uborka igen kedvelt ételnek bizonyult.

Már vacsora közben kezdett anyám érdeklődni nagy általánosságokban, hogy mostanában mennyi a napszám, mennyit szoktak fizetni a faluban. Először nem értettem, mit akar, de aztán rájöttem, lassan következik a napszamosok kifizetése, és most erről kell beszélgetni. Tanulságos volt a beszélgetés, mert kiderült, hogy a napszám kétféle lehet, étellel vagy anélkül. Ha a napszamosok enni is kapnak, akkor kevesebbet kell fizetni, ha a saját ételükkel dolgoznak, akkor többet kérnek. Anyám előadta, hogy milyen drága az étel, meg kell venni sok mindent a boltból, és az drága, az ital is sok pénzbe kerül. István nem értette, hogy most miért kell az árákról beszélni, mit is akar édesanyám. Intettem, hogy jöjjön velem, mert beszélni akarok vele. Magyaráztam neki, hogy anyám most alkudja ki a napszám árát, ezért van a beszélgetés. Mire visszaértünk, már jól kitárgyalták a napszamos-témát, már csak a fizetés következett. Megkérdeztem, hogy mennyit kell fizetnem? A pénz az én kezemben volt, így nekem is végig kellett hallgatnom az összefoglalót. — 'Az igaz, hogy a napszámnak meg van az ára, de nem mindegy, mit kell dolgozni. Földet ásni nehéz munka. Ennek a napszámnak az ára annyi, mint a kútásásnak, s az egy kicsit többecske.' Istvántól úgy tudtam, hogy előre is megegyeztek nagyjából, így kérdeztem, hogy napi 100.000 lej jó

¹⁴² Friss levelek, fűszerlevelek mint a sóska, spenót, hagymaszár, kapor. Céklalapi alatt takarmányrépa zsenge levelét értjük, amelyből leves is készül és galuskát is szoktak tölteni bele.

lesz-e?¹⁴³ Intettek, hogy jó, én kiszámoltam a pénzt, és odaadtam mindegyiknek. Megköszönték, mondták, hogy máskor is szóljak, jönnek. Anyám szólalt meg elsőnek, amikor az utolsó ember becsukta a kaput. — ‘Hát így el es jönnek. Jól esznek, isznak, s te csak adod oda a sok pénzt nekik!’ Meg kellett győződnöm anyámat, hogy nem adtam sokat, ennyi az ára, sokat dolgoztak, s nem szeretem, amikor a napszámos könyörög, hogy ‘még adj egy tízest, még adj valamicskét!’ Mondtam, hogy ezt az alkudozást én nem szeretem. — ‘Akkor hadd, hogy fizessem ki én az embereket!’ Megint a szerepek háborúja látszott kibontakozni: a napszámost a gazda fizeti ki, édesanyám a ‘gazda’, de az én pénzemen történt az építkezés, az én megrendésemre. Gyorsan témát váltottam, mert én magam sem tudtam, hogyan kellett volna cselekednünk Istvánnal, hogy mindenkinek jó legyen.

Édesanyámmal indultunk összeszedni a maradékokat. A tüzelőben készítettem a mosogatáshoz való vizet, a mosatlan edényeket. Anyám készítette a disznónak a moslékot, összeszedte az ételmaradékokat, a megmaradt puliszka és kenyér darabokat. Mindig reggel forrázott a disznónak, és azt osztotta be napi kétszeri etetésre. A szombati főzéssel kapcsolatban csak arra kértem, hogy reggel én szeretném leszedni a gyalog faszujkát, azt hagyja nekem.

Szombaton a szokottnál is nagyobb ricsajra ébredtünk. Anyám levágta a kakast. Mintha meglepetést akart volna szerezni! Kérdeztem is, mi történt, mert hogy erről nem beszéltünk. — ‘Vártam, hogy jere haza, s akkor elvágam. Többet nem kell! Úgy fê’ti a tyúkjaít, hogy minden reggel a fejem tetejére szökik. Többet nem szökik, teszem belé a fazakba!’ A konyhába megvolt rakva a tűz, forrt a víz. Kávét főztem, megkínáltam anyámat is, s amíg ittuk, kérdeztem, mi lesz a kakasból? — ‘Azért tartottam mostanig, hogy te jere haza. Nekem csak magacsókámra nem kellett, most többen vagyunk, elkel. Főzünk belőle levest, hónapra tokánt. A kakasnak kemén a húsa, de borcsba megfő. Van jó borcsam, öntöttem a múlt héten.¹⁴⁴ A pincébe’, a hidegbe’ eltart. Jó lé fő belőle, a leves jó lesz! A tokán es jó, csak többet kell főzni.’

A kakas egy tálban volt a konyha közepén. Anyám forró vizet öntött rá, s vigyázott, hogy az egész felületre jusson a forró vízből, bele is forgatta és pár perc után kezdte tépni a tollat. A tollat egy újságpapírra gyűjtötte és a kályha mellé rakta száradni. Ilyenkor mindig elmesélte, hogy régebben, hogy gyűjtögették a tollat párnának. Most

¹⁴³ 2007-re vonatkozó értékek szerint ez mintegy 900-1000 forintnak, például 3 db két kilós kenyér árának felel meg. 2007-ben egy napszám mintegy 300.000 lej, azaz mintegy 2.700 forint.

¹⁴⁴ A levessavanyítók készítéséről és felhasználásáról részletesen írok a II. 3. fejezetben.

nem kell. ‘Most nem szeretitek, vesztek jobbat.’ Most csak azért rakta száradni, hogy majd jobban égjen a tűzben. Mindig a patakba szokta dobni, — mondván, hogy mások is oda dobják —, de a sok figyelmeztetésre, hogy nem rothad el és csúf lesz a patak, most a tűzbe veti és elégeti. Perzselésre készült, kereste a szeszt, hogy azzal perzselje meg. Mondtam neki, hogy az aragázkályhán könnyebb, s felálltam, hogy legyen helye. Azt már megtanulta, hogyan lehet nagy lángot nyerni az aragázon, azóta nem kínlódik a szesszel a tányéron, vagy a kályhában égő tűz lángjával. Perzselés után tiszta tálba rakta, durva sóval jól átdörzsölte az egész kakast és langyos vízzel lemosta. Mondtam, hogy régebben ezt nem így csinálta, nem sózta és mosta a perzselt tyúkot! — ‘Akkor úgy tudtuk, most így. Tisztább lesz, fehérebb. Még tanultam én is valamit!’ A körmeit jobban megégette, letépte a durva, kemény bőrt, a kakast rárakta egy kis ülő székre és azon kezdte felbontani. Sokszor végignéztam a bontást, én is csinálhattam volna, de most azt éreztem, hogy ő maga akarja csinálni. Lábaival kezdte, leszedte a körmeit, utána fejéből ki szedte a szemeket, eltávolította a nyelvcsövet, levágta a csőrét. Sokszor elmesélte ilyenkor, hogy egyszer még fiatal menyecske lévén, megfőzte a tyúk fejét a szemeivel együtt, és amikor ették, akkor látta meg, hogy mit csinált. Ezt mindig tanításnak szánta, hogy velünk ne forduljon elő. A beleket egyszerre szedte ki és rakta félre. A tyúk és kakas belét mindig kitakarította és belefőzte a levesbe vagy a tokánba. Sokszor mondtuk neki, hogy ne kínlódjon vele, nem éri meg. — ‘Kár elvetni, az jó megenni, csak kell dolgozni vele. Én szeretem.’ Ilyenkor macska, kutya mindig ott ólálkodtak, hogy kapjanak valamit, de anyánktól nem sok esett. A tüdőt mindig eltávolította, mert ‘attól habos lesz a leves, azt úgy szoktam.’ Bontáskor mindig megnézegette, hogy a tyúk – vagy most a kakas – beteg volt-e? Legtöbbször a máját, az epéjét vizsgálta meg tüzetesebben, hogy egészségesek-e? Így figyelték, hogy egészséges-e a baromfi. Most a kakas mája szép volt, nem volt nagyobb, nem volt pöttyös. Az epével sem volt semmi baj, sikerült szépen lekanyarítania a májról. Amikor végzett a bontással, egy tiszta tálba rakta az aprólékot, a nagyját, amit mindig egészben hagyott, a kútnál jól kimosta és utána következett a mérés. Mindig szórakoztunk, mikor a levágott tyúkokat méregette, hogy miért kell megmérni? — ‘Azé’t, hogy tudjam mekkora, hogy megérdemelték-e az ételt, vagy hiába ettettem!’

Amikor vitte a hámbárba, ahol a mérleg volt, szólt, hogy a kakas későre fő meg, és jó lenne odatenni a faszujkát ebédre, az hamarabb elkészül. Megértettem, hogy a tegnapi megbeszélrt főzés azért érvénybe maradt, így indultam a kertbe faszujkát szedni. István még nem jött ki a házból, a mester sem érkezett még meg, mi végezhattuk a saját

dolgunkat. A faszujkából a zsengebbeket válogattam, hagymaszárat szedtem, petrezselyem zöldet és fokhagyma szárat is a ‘muzsdéjhoz’.¹⁴⁵ A tüzelőben anyám már rakta a tüzet, a kakas már a fazékban volt borcsban. Mondta, hogy az aprólékát és a csontosabb részét főzi meg, a többiből tokánt készíti, ‘vagy amit akartak.’ Megpucoltam a faszujkát, a két végét lecsíptem, megmostam. Egy négy literes lábosban megdinszteltem a hagymaszárat és ráraktam a faszujkát. Nem öntöttem bele vizet, inkább kicsi tűzre tettem, hogy levét engedjen, így jobb szokott lenni, ha a saját levében párolódik. Anyám nem rakott semmi zöldséget a levesbe, csak a kakashúst puhította. Amikor István kijött a házból, már főttek az ételek. Meg is kérdezte, hogy mi történik, búcsúra készülünk? Még láthatta a kakasvágás nyomait, s a tűzön két edényben főtt az ebéd. Búcsúra nem készültünk, de szombat volt, s vendég volt a háznál, én hosszú útról jöttem meg. Megnyugtattam a sógoromat, hogy még galuska is lesz, mert tegnap megbeszéltük, tervbe vettük és kívánom is. Mondtam, hogy keveset reggelizzen, mert amikor kész lesz a rántott faszujka, akkor ebédelünk, azt nem érdemes kihúlni hagyni és újramelegíteni. Nevetett, hogy megint korán lesz az ebéd, és megint rántott faszujka? Mondtam, hogy ez más, mint a tegnapi, az száraz volt, ez meg zöld faszujka. A zöld faszujkának ő is örvendett. Amióta Pusztinába jár, azóta ismeri ezt az ételt és mindig szívesen eszi.

A mai nap nyugodtabbnak ígérkezett, csak a mester dolgozott, aki zsalukővel falazta az emésztőgödör falait. Később is érkezett, ezért arra számíthattunk, hogy nem fog velünk tartani a korai ebédnél. A pincében utánanéztam, milyen a savanyú káposzta? Nyár volt a javából, tudni akartam, hogy lehet-e még használni a tavalyi káposztát. A hordóban még legalább tíz fej káposzta volt, akadt jó kemény is, használható a galuskában. Két fejet raktam a vödörbe, a kúthoz vittem, ahol vizet eresztettem rá és otthagytam ‘vontatni’. A víz kivonja a sósságát, a ‘sebességét’, mert ilyenkor már túlságosan savanyú a téli káposzta, csak a galuskában használható. Télen kedvelt savanyúság sok étel mellé. A kertből gyűjtöttem céklalapít, tormalevelet is válogattam a zsengejéből, ízesíteni fogja a többi ‘töltikét’, ha avval is készítek egy párat. Friss szőlő levelet is találtam, azt is szedtem. Bár most, nyár elején már öregek voltak a torna levelei, de még lehetett válogatni. A pincében még volt bőven sós lében elrakott martilapu és

¹⁴⁵ Ízesítő; csípős, sós mártás, öntet, fokhagymából – nyáron a szárából. A fokhagymát, vagy a szárát apróra vágják, sóval megszórják, úgy törik össze, és utána vizet öntenek rá. Nagyon sós ízű. Egyszerre csak keveset készítenek belőle. Elsősorban sült húsokhoz használják, de párolt zöldbabhoz is kedvelt hozzávaló.

szőlőlevél is, de azt nem akartam használni, most frissre vágytam. Elég sok levelet összeszedtem, és vittem is leforrázni. Anyám és István nevetni kezdtek, amikor meglátták, milyen mennyiséggel érkezem. — ‘Az sok lesz, édesanyám-é! Mennyi galuskát akarsz tőteni?’ — ‘Hagyja békén anyóka! Úgy látszik, Svájcban nem árulnak galuskát!’ Meglepetéssel tudtam szolgálni csipkelődésükre, ‘Svájcban a (bolti) polcon galuskát is lehet találni. Szőlőlevélben, fedeles üvegekben van görög galuskakonzerv. Sőt, becsomagolt puliszkát is árulnak és eszükbe se jut, hogy szégyelljék azt.’ Erre Miklós – az időközben megérkezett mester – is felfigyelt, tréfálok-e vagy igazat mondok? Mondtam, hogy igazat mondok, így van, de én ott is készítettem magamnak is, másoknak is, galuskát is, puliszkát is.

Leforráztam a lapit, enyhe sós vízben lefödtem az üstben, hogy lágyuljon és folytattam a gyűjtögetést a kertben. Szétnéztem, hogy még mit lehetne szedni, s folytattam a labodával, kaporral, hagymaszárral, petrezselyemzölddel, peszternáklevéllel, lestyánnal. Láttam én is, hogy sok lesz ez a galuskába, de élveztem szedni a friss illatos leveleket, amelyből oly sok volt a kertben, és nem kellett fizetni érte, mint a svájci piacon. A konyhába visszatérve minden rendben volt, anyám rakott a tűzre, ha kellett. Ő is elővette a tavalyi murkot, hogy abból is reszeljek a galuskába, ha kell, a maradék száraz hagymát behozta és a töltésre rakta, hogy szem előtt legyen. A készülő faszujkába eresztett egy kicsi vizet, aminek én ugyan nem örültem. — ‘Elfővi, ne félj, s jó lesz. Héza akart sülni, s te még a kertbe vó’tál.’ Mondtam anyámnak, hogy főzheti a puliszkát, mert amíg nem eszünk, addig nem tudok nekifogni a galuskatöltésnek, mert nincs hely a tüzelőben. Megcsináltam a ‘muzsdéjt’, és mentem kimosni a káposztát. A leveleiből sikerült egy párat félre tenni, hogy minél színesebb, vegyesebb legyen a galuska. A rizskását megpuoltam, megmostam, a többi zöldséget is előkészítettem, csak fel kellett vágni. A szalonnát vízbe raktam és hagytam ‘vontatni’,¹⁴⁶ már csak hely kellett a konyhában.

Tizenegy óra körül már az asztal mellett ültünk és ebédeltünk. A rántott zöld faszujkát kivételesen István is puliszkával és ‘muzsdéjval’ ette. Mesterünk nem tartott velünk, arra hivatkozva, hogy evett otthon, és neki nem újdonság a rántott faszujka, mert már evett az idén. Anyám megnyugtatta, hogy nemsokára kész lesz a savanyú leves és akkor abból ehet. Most a galuska miatt túl akartunk lenni az ebéden, hogy nyugodtan lehessen ezzel foglalkozni. A rántott faszujkánál mindig egészben szokás hagyni a hüvelyeket,

¹⁴⁶ A sós vízben eltett szalonnát is ki lehet/kell áztatni.

így lehet kézzel fogni, mártogatni a muzsdéjba. Istvánnak könnyebb volt villával enni, ő villát is kapott, nemcsak külön tányért. Mint mindig, most is megjegyezte, hogy otthon is szoktak készíteni ilyen rántott fasziujkát, de soha nem sikerül ilyen jól, nem ilyen az íze. Próbáltuk megfejteni a titkot. Itthon közvetlen főzés előtt, frissen van leszedve, fatüzelésű tűzhelyen készül. Most hárman a kis asztal mellett ettünk, még asztalterítőt sem használtunk.

Ebéd után a mosogatás is elmaradt, csak az asztalt tettük szabaddá, és máris beosztottuk a munkát édesanyámmal. Ő megvágta a káposztát, én a zöldségeket, hagymát, murkot s a sok zöld levelet. Előtte a szalonnát kockára vágtam, aztán folytattam a hagymával. A rántást én készítettem elő: minden zöldségnek a felét megdinszteltem és a másik felét frissen raktam bele a tálba, amelyben a töltelék készült. Anyám az apróra vágott káposztát ki akarta mosni, de én nem engedtem, hogy megmaradjon az íze. Ő félt, hogy túl 'sebes' lesz, de nem lett az. Fél kiló rizsből csináltuk a tölteléket: én soknak tartottam, anyám kevésnek. S mert úgy döntöttünk, hogy nem teszünk darálthúst a galuskába, csak pirított és nyers szalonnakockát, ezért anyám kevésnek találta a rizskását és attól félt, hogy 'kifő a galuska', nem lesz ami összefogja. A sok zöldség, a káposzta, a szalonna jól megszaporította a tölteléket, amelyre még kukoricalisztet is hintettem, hogy 'ne főjön ki'. A rántalékot paradicsomsűrítménnyel, paprikával, borssal, delikáttal ízesítettem, és kézzel jól összegyúrtam. Amíg anyám befejezte a savanyúlevet, én egyedül töltöttem a galuskákat, utána aztán ő is segített, mert valóban sok lett. A hat literes fazékba nem fért bele. István újra szórakozott, hogy búcsúra készülünk. Nagy megkönnyebbülés volt, amikor már a mosogatásra került sor. Amikor kész lett a leves, és az egyik fazekat a galuskával odaraktam föni, anyám csak mosolygott — 'te mindenkől akarsz enni egy nap alatt, mindent meg akarsz kóstolni, lebetegedel!' A galuskára forró vizet öntöttem, hogy gyorsabban forrjon fel, és az aragázkályhára tettem takaréklángra, hogy ne kelljen vigyázni a tűzre. A hat literes fazekat a hűtőszekrénybe raktam, azt másnap reggel tettük oda föni.

Délután háromkor a nagy asztalon terítettem, többen voltunk. Kenyérrel ettünk a levesből, bőven volt hús benne. Anyám rakta ki mindenkinek a levest a hússal együtt. Pálinkával is megkínált. Szegény kakas volt a fő téma, hogy reggel többé nem ébreszt fel, anyámat nem karmolja össze és, hogy jól megfőtt, jó puha lett a húsa. Anyám sietett mondani, hogy — 'jól megfőtt, me't nem vén. Minden esztendőbe' kicserélem a kakast!' Jól szórakoztunk a kakasok sorsán, és dicsértük a finom levest. István kérdezte anyámat, hogy mi lesz a második fogás? Tudta, hogy anyámat ezzel lehet bosszantani s

megijeszteni. — ‘Amit megettél a delelőt, az a második. S ha nem laktál jól, hozom a túrót, (vagy) ha nem kell, még egyél egy tányér levest, s az a második.’

Míg elmosogattam, anyám leült a töltésre, nézelődött és beszélgetett, vagy inkább, hangosan gondolkodott. ‘Erőst kicsi eszünk vó’t, mikor fiatalak vó’tunk. Vasárnap reggel felkeltünk, kez’tük főzni az ételt. Sietni kellett, hogy legyen kész az étel, s éadjunk el a misére. Amíg mindennek enni adtam, sepregettem egy kicsit, harangoztak első, tíz vó’t az óra. Akkor kellett tenni fel az üstöt málénak, hogy együnk, öltöjzünk, s induljunk a misére. Örökké forró volt az étel! Épp csak levettem a tűzről, kellett sietni, me’t harangozták bé. Tátám örökké azt mondta, hogy a gyermekek előtted menjenek ki a kapun! Vasárnap a mise az első. Neki könnyű vó’t mondani, de valamit enni kellett adj a gyermekeknek, s az öröké a mának gondja vó’t. Csak azon töröm az eszemet, hogy bár nekem mé’t nem vó’t eszem, hogy készítem el szombattól az ételt. Szombaton csak a galuskát főttük meg, de azt se örökké. Nyáran szombaton es a mezőn vó’tunk setétig. Sokszor a csürkét es vasárnap reggel vágtam el, hogy legyen abból étel tíz, hogy a misére elérjek! Vasárnap reggel ötör fel vó’tam kelvel, s akkor főztem. Most jobb! Szombaton elkészítik. Az asszonyok nem es mennek a mezőre szombaton, s még es élnek! Most megeszesedett a világ!’

Mondtam neki, hogy reggel lehet aludni 10 óráig, mert van ételünk főve és főtlen is. ‘Van ételünk, de reggel főzők egy kicsi jó tokánt es, ha megmarad, jó lesz hetfőre!’¹⁴⁷ A vacsorát nem vártuk meg, szokás szerint meg kellett kóstolni a galuskát, hogy megfőtte? Azt mindig hideg puliszkával tettük, mert még nem volt vacsora vagy ebéd ideje. Ezt mások is így csinálják, még senkivel nem találkoztam, akinek ne lenne kedvence a galuska hideg málával. Vasárnap reggel már csak ráadás volt a tokán illata, amelyből mise után nyugodtan megebédeltünk.

II. 3. Ételhordás a mezőn dolgozók számára

A következő esetleírásban a hétköznapi étkezések több aspektusára derül fény: elsősorban a tavaszi-nyári időszak egyik leglényegesebb eleme – a mezei munka, kapálás, szénacsinálás, aratás, kukoricatörés...stb. – munkaidő- és étkezésszervező jelentésére, az ételhordásra kíváncsok rámutatni; majd a hétköznapi étkezések alapvető ételfajtájának a levesételnek a változatosságát részletezni. A levesétel nyomatékos

¹⁴⁷ A tokán a csirkepaprikához hasonló étel, hagymával, paprikával és sárgarépával készítik, liszttel és tejjel sűrítik.

tárgyalását indokolja a bevezetőben és a kutatástörténeti áttekintésben is emlegetett tény, nevezetesen a savanyú ízirány dominanciája.¹⁴⁸ Amikor a pusztinaiak életükben először jutnak el például Magyarországra, legmeglepőbb számukra az étkezésben az, hogy nem savanyúak a levesek. Ugyanezt hallani más moldvai községekből való csángó gyerekekről is.

A korai közép-európai néprajzi munkákban, amikor megfelelő területi áttekintéssel még nem rendelkezettek, elhangzottak olyan vélemények, hogy a savanyú ételek kedvelése időtlen keleti szláv sajátosság lenne. Ma nagyobb anyag birtokában és történeti szemlélettel, a hipotézis úgy hangzik, hogy a savanyú ízlésirány egy korábbi periódusban Európa igen nagy területein a táplálkozáskultúra jelentős vonása lehetett, ami idővel a peremekre, illetve Kelet-Európa területére húzódott vissza.¹⁴⁹ A hangsúlyos savanyú ízlésirány mindenesetre sokáig, gyakran máig része a kelet-európai táplálkozási régió sajátosságainak. Az európai etnológia ma valahol a Keleti-Kárpátok táján sejt az étkezés formáiban jellegzetes kulturális határt a közép- és kelet-európai régió között.

1973-ban másodéves gimnazista voltam, és otthon a nyári szünetben kapálni jártam a TSz-be. Reggel korán, hat órákor egyedül indultam a mezőre kapálni. Édesanyám otthon maradt ételt készíteni, és más dolga is volt, amit reggel tudott elintézni. Én voltam a napszámos, aki várta a mezőn az ebédet. Én magam reggeli és étel nélkül indultam kapálni, édesanyámnak kellett volna később az ebédet hozni. Nyolc óra után már türelmetlenül néztem a látóhatárt és vártam édesanyám felbukkanását: éhes voltam, és el is fáradtam a kapálásban. Mellettem kapált Margit, volt osztálytársam; szerettem volna lépést tartani vele a kapálásban. Nagy erőfeszítésemben került, én csak alkalmi kapás voltam; Margit edzett volt, neki könnyebben ment. Egymás mellett voltak a kukoricatáblák, így beszélgethettünk kapálás közben, és Margit jól hallotta panaszaimat, sóhajtozásomat, amely édesanyám jöttére vonatkozott: miért nem jön, miért késik. Amíg ő nem jött az ebéddel, nem volt okom leülni és megpihenni, fáradtságra nem illett panaszkodni. A mezőn sokan voltak, mindenki kapált még, de kilenc óra felé kezdtek érkezni az asszonyok az étellel, és én még türelmetlenebb lettem. Mikor kilenckor Margit leült enni – ahogy ezt mások is tették – engem is megkínált.

¹⁴⁸ A levesételekről részletesebben írtam az *Ethnographia* 106. évfolyamában (Nyisztor 1995). Jelen fejezet a megjelent tanulmány kiegészített és összefoglalt változata.

¹⁴⁹ Wiegelmann 1967. 226.

Szívesen el is fogadtam, leülhettem pihenni és éhes is voltam. Az ebéd, amit hozott magának, két fajta főtt étel volt, martilapuleves és vizes laska¹⁵⁰. Az ételek két fémmedényben voltak és egy kanala volt. A leves mellé puliszkát ettünk, a vizes laskát ‘szárazon’, magában. Az egy kanalat ‘szerre’ használtuk. Nekem feltűnt, hogy ketten eszünk egy kanállal, de úgy láttam, Margitnak ez megszokott volt. Nem szóltam semmit, örvendtem, hogy ehetem és pihenhetek.

Kérdeztem tőle, hogyan kell készíteni martilapuból levest, mert én akkor találkoztam ezzel az étellel először. Mondta, hogy kora tavasztól sokszor készítenek ilyen levest zsenge levelekből; addig szokták készíteni, míg a saláta meg nem nő, mert arra az időre ezek a levelek már keserűvé válnak. Ő előző este már elkészítette az ételt, mert az édesanyjának más dolga volt. Ezt a darab kapálót ő egyedül fogja kikapálni. Neki nem hoznak enni, így reggel magával hozta, amit este elkészített. Mindkét étel gyorsan és egyszerűen készül. A martilaput savóval savanyította, nem volt benne más zöldség. A vizes laskához kevés zsiradékban megpirította a laskát, felöntötte vízzel, megfőzte és megsózta. Otthon édesanyám szokott fenyegetni a ‘vizes laskával’, ha válogattunk vagy nem ízlett a főztje. — ‘Vizes laskát kéne főjtek nektek, s akkor megtudnátok mi a jó, s mi a rossz!’ Miután ettünk, keresztet vetettünk, megköszöntem Margitnak és kinyújtóztunk a földre ‘megnyugodni.’ Akkor, ott a földön végiggondoltam édesanyám intelmeit; a vizes laska szokványos étel volt, nemcsak böjtös napokon fogyasztották. De hogy aznap nem péntek volt, azért tudom, mert nekem anyám kolbászos-szalonnás tojásrántottát hozott, és a késését – csak 12 óra felé érkezett – egy liter borral tette jóvá, ami igen jólesett a tikkasztó melegben.

1974 nyarán bátyámmal jártam kaszálni. Az ebédet anyám hordta és tíz órára mindig megérkezett. A levesétél soha nem hiányzott. Kedveltük is, és szükséges is volt a nehéz munka és a meleg miatt. Mindig volt más is a tarisnyában: főtt tojás, szalonna, túró vagy sajt és zöldségnek hagymát és uborkát hozott a veteményeskertből. Kilenc órától már azzal szórakoztunk bátyámmal, hogy felismerjük-e messziről az ételhozók között édesanyámat és, hogy mindkét kezében van-e edény. Azt tudtuk, hogy anyám nem bajlódik két fajta levessel, hanem borral kedveskedik az egyik edényben. Amikor megérkezett, mi már leülve vártuk, hogy rakja le a tarisnyát és tegye ki az ételt. Legtöbbször megjegyezte, hogy szégyen leülni az étel megérkezése előtt, — ‘a mezőnek szeme van, mit szólnak, akik látják, hogy nem dolgoztok!’ Anyám annak

¹⁵⁰ Levesbe való tészta.

ellenére, hogy már városon éltünk, félig-meddig azt akarta, hogy jó falusi gazdálkodók legyünk. Ez volt az első esztendő, hogy édesapám nem tudott kaszálni betegsége miatt – amputálni kellett az egyik lábát – és anyám nem tudott megválni a tehéntől s a juhoktól, ezért mi vállaltuk a szénacsinalást. Anyám még élvezte a gazdálkodó gazdaasszony szerepét. Szinte kisünnepelő ruhában hozta nekünk az ebédet a mezőre. Örült, hogy van aki dolgozzék a mezőn. ‘Rendbe’ volt a világgal!’ Két kezében a két edény presztízis értékű volt. Előfordult, hogy a cserép fazékban savanyú tejet hozott. Ez csalódás volt a bátyám számára, aki először a fazekat kérte, s tréfa anyám részéről, aki ilyenkor a bort üvegben hozta a tarisznyában. A földre mindig katrincát vagy használt kabátot terített, annak közepére tette a puliszkát ‘takargatóban’¹⁵¹. Cérnát is hozott és azzal szeletelte kockákra. Tálba töltötte ki a levest. Körben ültük és vártuk, hogy mindent kirakjon, akkor keresetet vetettünk és hozzá láttunk a kanalizáshoz. Anyám is mindig velünk evett és minden egyes alkalommal elismételte — ‘itt szeretek enni a mezőn, itt jobban esik, mint otthon, itt minden jó!’ Minden leves mellé ettünk zöld hagymát is. ‘Meleg málé’ nélkül elképzelhetetlen volt az ebéd, a kenyér csak másodlagos volt, azt csak délután ettük, a maradékkal. Evés közben mindig volt ‘sáska vadászat’, vagy csak tréfálkozás — ‘Sáska van a kalányodba! Mondjad, kucorítsa a lábait, hogy ne akadjon fel!’ A bort, a vizet üvegből vagy a fazékból ittuk, soha nem vittünk poharat vagy vizes bögrét a mezőre. Evés után mindig pihenés következett, amelyből sokszor alvás lett. Anyám ébresztett és mindig a szomszédokra hivatkozott — ‘a világ dolgozik, mindenki felkelt, szegényen aludni, kibeszélnék!’ Délután nem ülhettünk le enni, amíg mindenki le nem ült. Nem szabhattunk magunknak külön rendet, minden egyszerre történt. Anyám ébresztését sokszor megelőzte a ‘kaszaverés’ hangja. Pihenés után a férfiak megverték a kaszát s indultak kaszálni. A legkedveltebb leves a kaszálé volt, amit borcosos tojásrántottnak is hívtunk. Azzal lehetett kaszálni, mert kolbászos, szalonnás tojásrántottából készült, sok zöltséggel és laskával kiegészítve.

Egyszer egy idős, szegény asszonnyal beszélgettem a napszámosok étkeztetéséről a kollektivizálás előtti időkben. Tél volt és anyám tanácsára elhívtam a saját házukhoz, itt beszélgettünk. Katalin néni olyan szegény volt, hogy télen is csak a napsütésnél melegítette a lábait, nem rakott tüzet, nem volt fája, vagy spórolta azt, ami volt. Nálunk a jó melegben szívesen mesélt a régi időkről. Elmondása szerint sokat járt napszámban,

¹⁵¹ A háznál a maradék puliszkát, ami mindig az asztalon van, ezzel a kis méretű szóttessel takarják le. A mezőre vitt puliszkát pedig ebbe csomagolják, takarják.

jól dolgozott és mindig hívták azok, akiknek sok földje volt. — ‘Jókat ettünk amikor napszámba jártunk, jókat hoztak. Amikor Csángó Antinak kapáltunk, sokat aludtunk! Szóltam Antinak, hogy keljünk fel, még meddig alusznak? Margit a leánya úgy horcogott! Aszonta: tedd le a fejedet, míg én nem kelek. Kellett üljek ott a borozdába. Azok hoztak túrót es, hoztak savanyú levest es. Húsból csinálták a savanyú levest, báránból, johoból, nekik vó’t. Az ételt örökké az asszon hozta. Ő otthon maradt reggel. Egy vagy kettő otthon maradt, se csináltak ételt. Az asszon, s egy leán otthon maradt, hogy segéljen hozni az ételeket, me’t sokan kapáltunk: Tizen vagy tizenketten. Vó’tak nagy fazakak, mint a keldár (veder), cserepfazakak, s kötték fel kantárba. — Nekem most es megvan a kantáram — mondta. — Úgy jöttek, hogy a két kezikbe’ a két fazak, s a tarisnya az oldalába’. Minden áldatt nap hoztak levest. Egyik fazakba’ faszujka, a másikba’ húslé, még galuskát es tötötték a mezőre. Sokféle ételt hoztak. Kinek mi kellett, azt ett. A kapálóba ettünk kilenckor vagy tízkor, de addig egy jó pásztát lekapáltunk. Reggel, mikor jött fel a nap, münk kapáltunk. Oszta délután ettünk kettőkor. Este otthon ettünk, édestejet meleg málával s túrót. Este nem vó’t, ki főjzön ételt, me’t mind a mezőn vó’tunk.’

Mivel Katalin néni a falu egyik legszegényebb családjából származott, rákérdeztem, hogy ettek-e gyerekkorukban kenyeret?

— ‘Mikor lean vó’tam, nem éppen vó’t kenyer. Még az iskolába es piritmálét¹⁵² vittünk. Az én mámám megette a száraz málét es. Olyan jó ízűen ette! Tizenketten vó’tunk testvérek. Tátám meghót az első verekedésbe’, s akkor szegény mámám örökké húzta magától az ételt, hogy maradjon a gyermekeknek! Akkor ettünk jó ételeket, ha elhíttak napszámba. Húshagyatkor mámám vágott tyúkat, s megtötötte, megsütötte. Olyan szükön ettük, hogy még maradt belőle, s azt kantárba kötötte, s feltette a hiuba a füstre, s még ettünk belőle hús’étke es.’

Beszélgetés után megkérdeztem, hogy enne-e valamit? Azt mondta, hogy a szalonnát kívánja, de bármit ‘jó szível megeszem, ha adtak’. Hoztam neki szalonnát, kenyeret, az asztalra tettem és melléült. Nézte a kenyeret és mosolyogni kezdett. Kért hideg puliszkát, azt mondta, hogy azzal szereti a legjobban. Megkínáltam borral, jóízűen megitta és felállt, hogy menjen az esti misére — ‘Hála Istennek, a mai nap es jól eltelt, ettem, jól megmelegedtem. Isten fizesse, maradjatok békével!’

¹⁵² A maradék hideg puliszkát felszelelte szénén megpirították és úgy ették üresen.

Amíg Pusztinában élt mindig elhívtam beszélgetni. Bákóban halt meg a lányánál, amikor kis háza már lakhatatlanná vált, el kellett hagyja a falut és városra kellett költözzön. Fél év után meghalt a városban. Amikor elment a faluból hangosan siratózott és csujogatott, így búcsúzott el a falutól, azoktól, akikkel találkozott.

— ‘Ha reggel főztem egy nagy kanna levest, akkor vó’t mit enni egész nap.’ — mondta édesanyám, amikor a levesétől faggatóztam.

Mint az a fenti rövid történetben is látható, a moldvai mindennapi étkezésnek elengedhetetlen részét képezik a levesételek. Tavasztól őszig a kerti vetemények adják a levesételek alapanyagát: hagymát, fokhagymát, murkot, petrezselymet, zellert, paradicsomot, káposztát, paprikát, salátát, sóskát, retket, pityókát, harágos faszujkát (karóra futtatott bab, melyet szárazbabbként használnak), gyalogfaszujkát (bokorbab, melyet zöldbabbként is használnak) és a helyben céklának nevezett, étkezésre is használatos takarmányrépát, melynek levelét használják, ill. a nádmézcéklát (cukorrépa). Minden kertben ott van a levélfűszer csombor és a kapor, újabban olykor a lestyán is, amelynek használata azonban nem általános. A természetben gyűjtögetett levesbevalók közül leggyakoribb az ún. erdei saláta, a csalán, és a köménymag használata. A martilapu leveléből tavasszal, nyár elején, amíg friss, zseme a levél, főznek szívesen levest, egyébként nem levesnek, hanem elsősorban a galuska levélburkának használják fel.

Húslevest csak ünnepen, kiemelkedő munkaalkalmakkor és vasárnap főznek. Télen talán gyakrabban fő húsleves, mint nyáron. A húsos levesek többnyire friss húsból, tyúkból, kacsából, lúdból, galambból, juhból, marhából, disznóból készülnek, télen füstölt disznóhúsból is. Ünnepen, s lehetőleg vasárnap is elsősorban tyúkból.

Számos levesbe főztek ‘laskát’ azaz házi metélttésztát, később gyári tésztákat is használva. (Önálló ételnek a faluban egyébként egyáltalán nem készítettek bő vízben megfőzött, leszűrt, gyúrt tésztát. Szélesebb házi metélttésztából főztek ‘tejes laskát’, amit senki nem tekint levesnek, noha valójában bő édes tejben főtt levesétel. Ezt olykor olykor vacsorára főzték, ahol a leves helyére lépett. Csemege, amit a férfiak nem is fogadtak el komoly ételnek. Laska önálló ételnek leggyakrabban zsíros húslében főtt, bőjtősen vagy szegényesen pedig egyszerűen vízben. Készítésmódját tekintve mindkét étel tésztakása.

Kifejezetten bőjtős levesnek számít a kásaleves, ami savanyú káposzta levében főtt kukoricadara, hamvazószerdán minden háznál készült a második világháborúig, sok

helyen máig. A szárazbab-levesnek kifejezetten ‘böjtös’ változatai zsírtalanul, póréhagymával és cukorrépával (nádmézcékla) főtt, illetve a forrázott sommal-szilvával készült bableves. Szárazbab-levesek nyáron pénteki napokon kívül szerdán/kedden is rendszeresen szerepelnek. Absztinens napokra alkalmas továbbá az aszalt szilva cibrolevese, ugyancsak zsírtalanul, közvetlenül bele vágott vöröshagymával.

A levesek mindennapos savanyítására a háztartásban állandóan készen áll egy vagy többféle savanyító. Ezek nem helyettesíthetik egymást tetszőlegesen, noha egyes levesek készülhetnek esetenként különféle savanyítóval is.¹⁵³ Maguk a savanyítók a következők: borcs, azaz erjesztett korpale vagy erjesztett kukoricaliszt leve; savanyított savó; speciálisan kezelt aszalt gyümölcs; friss savanyú gyümölcs; savanyú káposzta leve; kiegészítő és szükségmegoldásként ecet, citromsó. Egyes levestsavanyítók rövid időközönként újra és újra frissen készülnek, mások egész évre előre.

A borcsot, noha készen egy darabig eltartható, legszívesebben alkalmanként frissen készítik, ahogy mondják, ‘öntik’. Akinek nincs hozzá az előző alkalomról félretett, egyszer már megerjesztett anyakorpája (hustya), az egy nagy edényt félig tölt az örleménnyel, hozzá élesztőt tesz és langyos vízzel feltölti. Ha van hustya, azzal indítják az erjesztést. A keverék erjedni kezd, 3-4 órán keresztül emelkedik, időnként meg kell keverni, mert érik és kifutna. Az öntés kezdetekor meggyfaágacskákat, csombort is tesznek a keverékbe, ízesítőnek. Később aztán leülepedik, üledékre és tiszta folyadékra válik szét. Leszűrt leve savanyú ízű. Ennek a savanyítónak csak az eredetileg szláv borcs elnevezése használatos, nem nevezik sem korpaciberének, sem csorbának a pusztinaiak. Egyébként a moldvai román nyelvhasználatban ugyanezt a készítményt ugyanígy hívják (borș).¹⁵⁴

Ezzel a savanyítóval készülnek a húslevesek, friss és füstölt húsból egyaránt, beleértve az apróra feldarabolt, zsírban lesütve tárolt füstölt húsos alapanyagot is. Használják e savanyítót továbbá szárazbabhoz. Az öreg, rágós húst a főzés kezdetétől borcsban teszik fel, savanyúban főzve ugyanis az ilyen hús jobban megpuhul, ami egyébként kémiaiilag is igazolható. Ilyenkor viszont a leveshez a zöldséget külön kell megfőzni, a savanyú lében nem puhulna meg. Egyéb húsokat, babot vízben főznek levesnek a zöldséggel együtt, s csak a végén főzik hozzá a borcsot. Mivel elsősorban a húsos levesekkel jár együtt, a borcs a legrangosabb savanyító. Nyáron vasárnap használatos, mert akkor

¹⁵³ Az alapanyagok és savanyítók kombinációját a Függelékben közlöm.

¹⁵⁴ Szláv borcs szóból. Palkó (1946) a szó használatát az erdélyi magyarban nem találta meg.

készült húsos leves; télen gyakrabban szükséges a borcs. Nagyünnepi, nyilvános étkezések, vendéglátások alkalmára mindig öntenek friss borcsot, elképzelhetetlen, hogy ilyenkor szükségmegoldásként savóval helyettesítsék, ami szükség esetén máskor megtörténhet.

Az összes savanyú levesek közül a pusztinaiak csak a savanyú húsleveseket nevezik ‘savanyúlének’ vagy ‘savanyú levesnek’, de azokat mindet így nevezik.¹⁵⁵

A savanyított savó az oltott tehén- vagy juhsajt készítésének friss savó melléktermékéből készül. Pusztinában gyakorlatilag egész éven át folyamatosan készítenek sajtot. A tehéntartók a faluban rendszeresen oltott tehénsajtot csinálnak, innen marad savójuk, mások az esztenákról hozhatnak haza juhsajt készítésénél visszamaradó savót. Savanyítónak az édes savó még nem alkalmas, meleg helyen állva hagyva azonban néhány nap alatt megsavanyodik, azaz, ahogy mondják, ‘jó sebes’ lesz. Mintegy egy hétig jó, utána, noha eláll egy hónapig is, már túl savanyú. Noha egész évben van savanyított savó a háztartásokban, azért használják mégis elsősorban nyáron, mert akkor főzhetnek friss zöldségféléből, zöld levelekből hústalan, ún. ‘szűz’ leveseket, márpedig ‘a savótól kövérebb lesz az étel’. Ezeket a leveseket vízben teszik fel, a befejező szakaszban a savóval együtt főzik.¹⁵⁶

A faluban a savanyított savót, amit a friss édes savótól megkülönböztetendő, ‘sebes savónak’ neveznek, amennyiben leveskészítésre szánják és használják, ‘savanyítónak’ nevezik; egyúttal az összes levestsavanyítók közül ők csak ezt nevezik savanyítónak. Arra a nyelvtörténeti kérdésre, hogy mikor savanyú a sebes, vagy mikor sebes a savanyú, még nem született válasz. Ismert a sós és a savanyú szavak egy töről való kései elágazása, de a sebes hasonló jelentésének viszonya hozzájuk még tisztázatlan.¹⁵⁷ Pusztinában ‘savanyú’ jelentésben, egyetlen kivétellel, csakis a sebes szót használják. A kivétel a savanyúlé, savanyúleves összefoglaló megnevezés, ami a húsos savanyú levesekre vonatkozik. Amikor viszont már egy ilyen húsleves tulajdonságáról beszélnek, az lehet ‘sebes’, ‘gyenge sebes’ vagy ‘erőst sebes’, azaz különböző mértékben savanyú ízű.

¹⁵⁵ Amint Sepsiszentgyörgyön magam is tapasztaltam, az erdélyi városokban borcsot árusító üzleteket nyitottak, ahogy az ipari munkavállalással odaérkeztek a moldvaiak, románok és magyarok egyaránt. Az ilyen árusítóhelyeket gyakran a gyárkapuk közelében helyezték el, mert a vásárlók mind jövevény munkások voltak.

¹⁵⁶ Gunda (1966) a Gyalui-havasokból nagy mennyiségű juhtej őszi savanyításáról tudósít, amit aztán tavaszig kifejezetten ételsavanyítás céljára használtak. A tejbe tett sóska szerepe nem egészen tisztázott.

¹⁵⁷ Mokány 1992.

Levesek savanyítására tartósított és friss gyümölcsöt egyaránt használnak. Friss gyümölcsöt, például éretlen szilvát, érett meggyet abban az időszakban használnak, amikor ezek a fán nőnek, érnek. Az év nagyobb részében a gyümölcs aszalt állapotban használatos savanyító. Minden háztartás nagy gondot fordít arra mindmáig, hogy elegendő készlete legyen. Szilva és som a megfelelő gyümölcs, közülük a somot jobbra gyűjtögetni kell. Néhány háznál van ugyan somfa, a legtöbb azonban az erdőszélen nő, vagy bokros helyeken áll a legelőkön. Nyár végén nemcsak a gyerekek gyűjtik, hanem az asszonyok is kivonulnak somot szedni. Ha az éretlen szilvát, az érett somot egyenesen a napon megszáritják, savanyításra alkalmatlan lesz, mert beérik és többé nem eléggé savanyú. Száritanak belőle így is, és aszalnak is füstön, azaz aszalókemencében, de az így tartósított gyümölcs más célra való. Savanyítónak készítve a szilvát, somot először forró vízzel megforrázzák, így nem fog tovább érni, édesedni, s azután szárítják meg egyszerűen a napon, levegőn. Az ilyen somot, szilvát ‘forrázott somnak’, ‘forrázott szilvának’ nevezik, és elsősorban szárazbab-leves savanyítására használják télen, együtt vagy külön-külön is (somos-szilvás bableves). A babot és a gyümölcsöt előbb külön, végül együtt főzik. Gyümölcs alapanyagú leves egyébként, ahol tehát a gyümölcs nem a savanyító szerepében, adalékként szerepel, csak a télen szokásos aszaltszilva-leves (cibreleves), ami hagymával készül, és ugyanennek a nem absztinens napokon füstölt hússal készült változata.

Az előbbieknél jóval ritkább, de rendszeresen visszatérő a savanyú káposzta levének levestavanyításra való használata. Ún. ‘kásalevesekhez’ használatos. A vele készült, csak hidegen összekevert tormás káposztalé, amit tört babbal esznek nagypénteken, nem leves.

Ha rosszul sikerült a borcs, ami egyébként nem gyakori eset, vagy nem elég savanyú még a savó, amikor főzni kellene, javítható vagy pótolható az étel savanyítása ecettel, vagy manapság az üzletben árusított citromsó hozzáátételével. Hangsúlyozni kell azonban, hogy az ecet nem tartozik a rendszeresen használt, vagy akár a kívánatos levestavanyítók sorába.

Minden savanyú levesre ‘reá rántanak’, azaz rántást főznek bele. A rántás szót főnévként nemigen használják. A rántás úgy készül, hogy az alkalomnak és a levesételnek megfelelő különböző étkezési zsiradékokban vöröshagymát, és az évszakok szerint friss, otthon tartósított, vagy bolti konzerv zöldségeket párolnak, pirítanak (paprika, paradicsom), feltétlenül őrölt pirospaprikát kevernek bele, végül pedig kevés lisztet. Olykor a liszt el is maradhat. A rántásnak nem az étel sűrítése a feladata, hanem

ízesítés. Nagyon fontos, hogy a savanyú levesek, és különösen húsos savanyú levesek, készen szép piros színűek legyenek. Fontosnak látszik a paradicsom használata is. A zsiradék lehet olaj absztinens napon, egyébként elsősorban kockára felvágott szalonna, esetleg olvasztva tárolt disznózsír is. Rendszeresen szalonna használatos a nem hússal főtt levesekbe. A nem savanyítva készülő leveseknél egyes levesekre ugyancsak ‘reá rántanak’, másokra nem.

A nem savanyított levesek száma a pusztinai táplálkozásban alacsony, tulajdonképpen ezek a kivételek a leves ételosztályban. Édesen aszalt szilvából, körtéből fő nem savanyított, s ez esetben valóban édes ízű, manapság meg is cukrozott leves. Ezekben nincs rántás, valójában inkább kompót szerepűek. Télen többnyire este szokták megfőzni, s célzatosan majd csak reggel, hidegen tálalják fel. Füstölt hússal vagy csontjával kombinálva szerepe már ismét leves. Újburgonyából készül még ‘édes’ leves, amit levesnek neveznek, noha valójában sűrűbb a többi leveseknél, és savanyúsággal fogyasztják, mint más sűrű ételeket.

Az édes tyúkhúsleves mindössze két alkalom kapcsán szokásos, és két változata ismeretes: a húshagyo keddi tyúkhús leves és a gyermekágyas asszony ellátásában megjelenő tyúkhús leves. Erről a dolgozat második részében, a keresztelői étrend kapcsán írok majd részletesen.

II. 4. Úton lévők táplálkozása: Búcsús ebéd Frumószában, 2003

Nem egyértelmű mi az, ami a tarisznnyába, táskába kerül ha valaki távolra utazik a faluból. Az alkalom dönti el, milyen ételt csomagolnak, ha útra kelnek, elhagyják a falut. Az utazásnak több oka, célja lehet. Az ‘50-es évekig a férfiak Moldva messzi városaiba fuvaroztak, vagy távolban, bányában dolgoztak. Katonának induló fiúk, meglátogatásuk is nagy eseménynek számított. Amikor a katonalegények elindultak otthonról, mindig illett tyúkot vágni, palacsintát sütni. Minden édesanya igyekezett sütni-főzni, az útra csomagolni. 1990 után ez elmaradt, a legények jó része már nem vonul be, sokan külföldön dogoznak; akik letöltik a katonai szolgálatot, azok is szinte hetente haza járnak, ezért az ünnepélyes készülődés, csomagolás lassan elmaradt. A legények beérik egy kocsmai iszogatással, útravalónak szalonnát, sajtot, tojást és ital csomagolnak.

Ünnepi utazásnak számítanak a távoli búcsús zárandoklatok is. A nagy jelentőségű utazások száma szaporodott 1990 után, amikor sok pusztinai, moldvai eljutott

kirándulni, dolgozni az ország határai túlra is. A nagy készülődés összemosza az utazás és az ünnepi készülétek határait.

A puliszka alapú étkezés nagyon jó az otthoni étkezésekre, de több napos utazásra már nem alkalmas. A hideg puliszkát csak szükségmegoldásként használják, legalább is Pusztinában. De több helyen — például Svájcban is — találkoztam olyan emberekkel, akik hidegen jobban szerették a puliszkát. Créssier-ben (Neuchatel-i kanton) elmondták, hogy ha a puliszkát legalább egy napig pihenni hagyják és újramelegítik, akkor finomabb.

Napjainkban a kenyér beszerzése már nem jelentene gondot, mégis, ha utazni készülnek, akkor ‘palacsintát’ sütnek.¹⁵⁸ A házi kenyér készítése körülményesebb, mivel a nagy kemencéket kell felfűteni, ezért egyszerre 8-10 kg lisztből szokás kenyeret dagasztani. A ‘palacsintát’ finomabbnak tartják; lehet fogyasztani kenyér helyett, és szívesen fogyasszák egymagában is, ezért szokták nevezni ‘kész költségnek’ is. A ‘palacsinta’ illata minden pusztinai számára ünnepet jelent, ezért az ünnepi utazásokra nem hiányzik a tarisznyából. A ‘palacsinta’ mellé mindenféle sült húst — csirke, tyúk, sertés, bárány — vagy kolbászt, főtt tojást, szalonnát, sajtot, túrót csomagolnak. Mellé legkedveltebb zöldség a hagyma vagy a fokhagyma. Az ételek mellől nem hiányzik a bor és a pálinka, különösen, ha van a háztartásban saját készítésű.

A csíksomlyói pünkösdi búcsún sokszor megfigyeltem a moldvai zarándokok étkezéseit, hiszen 2-3 napra is hoztak magukkal ennivalót és olyan ételeket vittek magukkal, amelyek nem romlottak meg. Mindig kéznél volt a tojás, szalonna, sajt, sült hús és hagyma. Az utóbbi időben (1990 után), amikor már busszal utaztak, és csak szombat reggel érkeztek a helyszínre, sokan főtt ételt, galuskát, hoztak magukkal. Jó magam is részt vettem ilyen búcsús ebéden Csíksomlyón, amikor a falumbeli asszonyok meghívtak ebédelni. Ez korábban nem volt a szokásos útravaló, inkább ünnepi ételnek számít, ezért is hívtak, hogy valami otthonit adhassanak.

Bukovinában Kacsikán (Cacica) a Nagy Boldogasszony búcsún többször is láttam csángó asszonyokat, akik galuskát vittek magukkal a búcsúba. Utoljára, 2003-ban nagypataki idős asszonyokkal beszélgettem, akik épp kásás galuskát ettek. Volt ‘palacsintájuk’, túrós bélesük is, bor és pálinka. A galuskát fedeles üvegből ették kézzel, a palacsintát és a bélest törték, az italokat üvegből fogyasztották. Abrosz helyett a tarisznyájukra rakták az ételeket. Észrevették, hogy figyelem őket, ezért meghívtak,

¹⁵⁸ A II. 2. fejezetben már említett kelt tésztából süttött lepényről van szó.

megkínáltak itallal, ‘palacsintával’. Egy kicsit szégyellték magukat, ezért félre is húzódtak, és szerették volna, ha nem veszem észre őket. Magyarázták, hogy szeretik a galuskát, hidegen is jó étel, és ilyen nagy ünnepen, ezt hoztak a búcsúba is. A kacsikai búcsúban mindig találkoztam helyi, lengyel származású katolikusokkal, akik nagy edényekből kínálták a vendégeket kásás töltött káposztával. Talán ez is bátoríthatta a csángó asszonyokat, hogy galuskát hozzanak otthonról; ahogyan ők mondták — ‘ezt nem kell megvenni, s amit árulnak, abba csak kása van, nem es olyan jó!’

A rendszerváltozás után többször volt alkalmam moldvai csoportokkal együtt Magyarországra vagy Erdélybe utazni. Vagy táncos, énekes szereplésre mentek, vagy a pápa magyarországi látogatására jöttek, vagy egyszerűbb kirándulásra. Ezeket az alkalmakat mindig nagy készülődés előzte meg. Mindenki igyekezett a legfinomabb ennivalót előteremteni. Sokszor olyan mennyiséget vittek magukkal, hogy nem is sikerült elfogyasztani. Mindig volt sült tyúk, kolbász, savanyúság, zöldség, kalács, palacsinta, sütemények és italok. Sokszor szóváltás alakult ki a buszon, olyan szag volt már. Nem csomagolták megfelelően, nem lehetett rendesen megenni, sokat szemeteltek. Nehéz eldönteni az evés és a készülődés hangsúlyait megítélni. Minden ilyenfajta utazás nagy ünnepi készülődésre hasonlít, amihez hozzátartozik a lakoma is. A legteljesebb ünnepi utazás a ‘csángó kulturális napok’ rendezvénye Erdélyben, ahová a pusztinai csoport ‘kóstolót’ visz. A megszokott hagyományos ételek és mennyiségek a következők szoktak lenni: egy kb. 40-50 literes edény galuskával, 8 kg lisztből kalács, 8 kg kukoricalisztből ‘pitán’ (kukoricalepény), fejenként két liter bor vagy pálinka. Az egy-két napos rendezvényhez szorosan kapcsolódnak az otthoni előkészületek, ezzel válik igazán ünnepé az utazás és a rendezvény maga is. A pusztinaiak számára azért válik ünnepé, mert saját ünnepi ételeiket tálalják, ezzel kínálják meg a vendéglátókat, és ezeket fogyasztják maguk is. Ezeken a rendezvényeken pontosan lehet látni az ételek szerepét a közösség formálódásában, összetartozásában. Ahogyan az ételek elkészítését, utaztatását, tálalását, elfogyasztását figyeltem, úgy tűnt számomra, hogy épp olyan fontos — de talán fontosabb — szerepet töltenek be, mint a színpadi műsor.

Frumósza (Frumoasa) kilenc kilométer távolságra van Pusztinától és azok közé a falvak közé tartozik, ahová a pusztinaiak nagyszámban eljárnak búcsúra. A templombúcsú július 26-án van, Mária Magdolna napján. 1990 óta az ünnepi misét a naptári dátum szerint tartják meg, eltérően az előző időszaktól, amikor a 26-a utáni vasárnap volt a búcsú. Napjainkban egyre kevesebben mennek gyalog, sokan személyautóval, lovas

szekérrel, kisbusszal, ami ezen a napon csak a búcsúsokat fuvarozza reggel héttől fél 12-ig. Pár nappal vagy egy héttel korábban a szomszédok, rokonok, barátok elkezdnek szervezkedni, útításakat keresni. Sok pusztinainak rokonai is vannak Frumószában, de a búcsúra mások is elmennek. Többnyire az elfoglaltság vagy az időjárás dönti el a részvételt. 2003-ban Éva barátnőm pár nappal a búcsú előtt megkeresett, lenne-e kedvem együtt menni a búcsúra, mert neki nincs olyan szomszédja, akivel szívesen menne.

Megbeszéltük, hogy reggel beszólok hozzá kilenc óra tájban, lemegyünk a temető alá, ahonnan a kisbusz indul a búcsúba. Éva már előző héten kérdezte, van-e valaki, aki a búcsúsokat szállítja, és tudtuk, hogy van. Már reggel korán lehetett hallani a búcsúra indulók beszélgetését az utcán. A köszönésnél nem hangzott el, ‘merre mész?’ Inkább csak — ‘Eindulatok-e?’ — ‘Jól siettek!’ — ‘Visztek-e jó nagy tarisnyát?’ — ‘Mikor van az első mise, mikor van a nagy mise?’ — ‘Mivel mentek?’ Míg öltöztem, édesanyám sorra hordta a híreket, kik mentek le az úton, ki kivel ment; már tudtam a mise kezdetét, hogy hány hely van a kisbuszban, mennyibe kerül Frumószaig az út, hányan mentek lovas szekérrel. Kis idő múlva kezdte mondogatni, ‘a sokja elment, kezdnek meggyérülni’. Tudtam, hogy sietnem kell, ha nem akarom hallgatni anyám vívódását, ami nekem is inkább fájt. Láttam, hogy legszívesebben ő is azt csinálná, mint a többiek, menne a búcsúra. Amikor indultam volna ki a kapun, szólt, hogy várjak egy kicsit, nemsokára egy csokor virággal jött — ‘örökké elfelejtesz valamit!’ Elvettem a virágokat és komolyra fordítottam a búcsúba indulóhoz illő viselkedésemet: — ‘Maradjon békével, a nagy mise után sietünk haza.’ — ‘Járj Isten hírével, s az Isten adjon szerencsés utat. Ha meghínak enni, mennyetek el, s osztá induljatak haza!’ Annak ellenére, hogy hétköznapi volt, nem találkoztam senkivel, aki a mezőre indult volna dolgozni. Vagy a búcsúra mentek vagy otthon maradtak, pedig nem volt kötelező ünnep.

Éva már kész volt és eléggé izgatottan várt. Örvendett, hogy az édesanyja elvitte a gyermekét, így nyugodtan tud jönni a búcsúra. Mikor meglátta a virágot, vissza akart lépni, de aztán mégsem tette, a jó szerencse miatt. Adtam neki pár szál virágot, és siettünk le az úton a többiekkel együtt.

Most már azon izgultunk, hogy ne kelljen sokat várni a buszra, hogy minél hamarabb érjünk Frumószába. Alig vártak néhányan a buszra. Több autó is volt, amivel még az embereket fuvarozták. Legalább tizenötön szálltunk be a kilenc személyes kisbuszba.

Mindenki összébbhúzódtott, hogy többen elférjünk, s fél óra múlva már a frumószai templom előtt voltunk.

Rögtön be is mentünk a templomba, ahol egymás után tartották a miséket. Alig telt el pár perc a templomban, máris ismerős szólított meg, köszöntött. Így volt ez másokkal is. A kicsi misén gyónni szoktak azok, akik nem tették meg otthon. A pusztinaiak között beszélgetést vettem észre, közelebb húzódtam, megtudni, mi az oka a suttogásnak. Elég gyorsan kiderítették, hogy az egyik gyóntató helyen egy fiatal pusztinai pap van és bátorították, biztatták egymást, hogy oda menjenek gyónni, mert az gyóntat magyarul. Én is odamentem, és valóban a sorban mind pusztinaiak voltak. Nem vártam meg a mise befejeződését, amikor Éva is végzett a gyónással, intettem, hogy menjük ki, úgy is részt veszünk a nagy misén, most nézzük meg, mi van a vásárban, találkozunk-e ismerősökkel?

Éva tréfásan megjegyezte, hogy nekem könnyű, mert látta, hogy már akadt ismerősöm, de ő éhezni fog, mert nem ismer senkit. Nem volt időnk folytatni búcsús témánkat, mert az iménti ismerős, kijött utánam a templomból, és máris azt kérdezte, elígértünk-e már valahová enni, mert ha nem, akkor menjünk el hozzá most, vagy a nagy mise után. Megköszöntem és mondtam, hogy még nem volt időm elígérkezni, hisz nemrég érkeztünk, csak most épp a vásárba indultunk, aztán engem már régóta hívott az egyik jó ismerősöm, hogy jöjjen el a búcsúra és látogassam meg. Megértően elköszönt, de máris jöttek a következő hívogatók. Három mosolygó arc vett körül, három kislány egyszerre mondták édesanyjuk üzenetét — ‘Édesanyám azt mondta, hogy csak a nagymisére tud eljönni, de ha meglássuk, mondjuk meg, hogy jöjjön nálunk enni most. Azt es mondta, hogy kend kerejsen másokat es, hogy legyen sokan!’ — Értettünk a szóból, vihetem a barátnőmet, mehetünk többen is. A nagyobbik kislány Annamária volt, tíz éves, kedves ismerős volt, amióta megcsináltatták a magyar igazolványukat. A két kisebbik Petronella, 8 éves és Évike, 7 éves. Szépen beszéltek magyarul. Éva nagyon csodálkozott, hogy Frumószában az iskolás gyerekek is beszélnek magyarul. (A kis gyerekeket megtanítják románul, hogy az iskolában boldoguljanak, majd utána megtanulnak magyarul is). Évike rögtön átvette a szót és mondta, hogy ők járnak magyarul tanulni. Hívásomra velünk tartottak a vásárba, már tudták hol vannak a hajcsatok, a dinnye, a napszemüvegek. Nekünk is megmutatták, hogy milyen szépek. Mondtam, hogy válasszanak napszemüveget, hajcsatot, veszek nekik ajándékba. Nagyon boldogok voltak, belerakták a színes hajcsatokat kis táskájukban, amit már korábban vásároltak maguknak a ‘búcsús pénzből’, a napszemüveget rögtön fel is tették.

Évának is eszébe jutott, hogy a kisfiának vásároljon búcsúfiát, hisz ez volt a feltétel, hogy otthon marad 'anyójával', ha visz neki valamit. Gyorsan túlestünk a vásárláson, aztán a körhinták előtt álltunk meg, ezek ugyan messziről is látszottak, de Évike ragaszkodott hozzá, hogy menjünk közelebb: — 'Erőst szépek a hintók, ilyenek még nem es vó'tak itt Frumószába!' Ha már olyan közel kerültünk, akkor meghívtam mindenkit egy körre. Csak Éva nem fogadta el, mert — 'mit szólnak, akik meglátnak, hogy vén létünkre hintóznak?' Én vállaltam az anyuka szerepét, lefoglaltunk négy széket; jól szórakoztunk a hintán is, s azok is, akik letről néztek. Ha már a vásárban voltunk, megnéztük az állatvásárt, a gabonavásárt. Ez nem érdekelte a lányokat, de nem akartak elveszíteni bennünket, mondták, hogy a misére is velünk tartanak. A sok nézelődés után még volt időnk fagyaltot enni, de utána indultunk a templom felé.

Közeledett a 12 óra, amikor a nagy misére beharangoztak. A templom zsúfolásig tele volt, sokan a templom udvarán álltak, vagy árnyékos helyre ültek, és ott várták a mise kezdetét. A hangosítás lehetővé tette, hogy a misét kint is hallják. A templomban kerestünk helyet és együtt maradtunk. Ilyenkor a sokaság miatt felbomlik az ülésrend, gyerekek, felnőttek, férfiak, nők ott állnak, ahol épp hely van. De Klára, a kislányok édesanyja mégis ránk talált és intett, hogy kint keressük egymást. Mindenki hallgatta a misét, de lehetett látni, hogy az emberek közben nézelődnek, ismerősöket keresnek.

A mise végével már a templom ajtajában kezdődött a hívogató. Aki nem látott ismerőst, vagy nem is számított arra, hogy kint valaki ismerőssel találkozik, ismeretleneket is megszólított, és enni hívta őket. Az udvaron és templom kapujában nagy volt a sietség, a kapkodás, hogy vendégeket fogjanak. A templom előtti úton is lehetett látni hívogatókat, de a legtöbben már az udvarról úgy távoztak, hogy megvolt az a négy-öt személy, akiket vittek haza enni. A hívogató mindig a mise alatt, után, és a templom körül történik, senki nem keres vendégeket a vásárban, vagy délután, este.

Klára nézelődött más vendég után is, de nem látott ismerőst, így indultunk haza felé. Az édesanyja otthon volt és várta a kicsiszalanci (Tārāta) vendégeket, akik mise előtt már felkeresték és ott hagyták a lovas szekeret. A férje kicsiszalanci származású és a rokonok szekérrel érkeztek aznap reggel. Klára férje még a templom előtt maradt, hogy amikor 'meggyérülnek' az emberek, megnézze, van-e valaki, akit nem hívott el senki enni, és azokat hozza el. Mondta, hogy ez neki többször is bevált, hogy olyan búcsúsokat talált, akiket senki sem hívott meg, és ott álltak a templom kapujában és vártak. — 'Az ilyeneket jó elhínni, me't azoknak jól esik az étel, aval csinálsz jó Istenfizessét!' A férje még hozott két vendéget, akik szintén kicsiszalanciak voltak, így

nyolcan ültünk az asztal mellé, Klára legnagyobb örömére, hogy elfogy az étel, amit készített.

Az asztalok az udvaron a szőlőlugas alatt voltak megterítve virágos díszítésű pamut abroszokkal. Az összetolt asztalok mellett hosszú, keskeny padok voltak, leterítve gyapjú szőttesekkel. Az asztalsor két végénél volt két szék. Amikor hazaértünk, köszöntünk Mariska néninek, aki fogadott bennünket, és máris mutatta az asztalokat, s mondta, hogy foglaljunk helyet. Klára figyelmeztette a lányait, hogy ne siessenek beülni az asztal mellé, mert a vendégeké az elsőbbség, inkább segítsenek neki, s majd leülnek utolján. Mariska néni, Klára édesanyja nem ült le az asztal mellé, beszélgetett a kicsiszalanci rokonokkal, dicsérték a szép misét és hogy annak ellenére, hogy ‘méjes nap’ (hétköznapi) van, ‘sok világ volt a misén’, sok volt az ‘idegenség’, szép búcsú volt. Megszámlálták a miséző papokat: 18 pap celebrálta a misét. Klára kinézett, és bele is szólott tréfásan — ‘azé’t mentek a misére, hogy olvassák a papokat?’ Hívta Annamáriát, hogy segítsen kihozni a felvágott kenyeret. Mentek mindhárman a kislányok, hozták a kosarakat tele kenyérral. Édesapjuk jött a pálinkás üveggel, a tálcával és a poharakkal. Kitöltötte, és mindenkit megkínált pálinkával. Először mindenki megfogta a poharát és vártunk, míg körbe járja a hosszú asztalt. Hívta a feleségét is, aki a ház mögötti nyári tűzelőben volt. Amikor mindenki jelen volt, elhangzottak a pohárköszöntők. Klára kezdte magyarul — ‘Az Isten tartson meg mindenkit, jöjjenek el másszor es!’ A férje románul köszöntötte a kicsiszalanciakat, azok inkább románul beszéltek. Klára apósa magyarul viszonzta a jó kívánságokat — ‘Az Isten adjon jó egészséget, hála Istennek, jó egészségben találtunk!’ Mariska néni meg is jegyezte tréfásan, hogy apatársa még tud magyarul. Az idős bácsi elmondta, hogy náluk faluban sok az oláh, és már kezdték elfelejteni a ‘magyar szót’, de a frumószaik, a pusztinaik ‘még tartják a magyar beszédet’.

Közben Klára kihozta az evőeszközöket, a tányérokat, és a kislányok segítségével mindenki elé kanalat, villát és tányért tettek. A levest két leveses tálban rakták az asztalra, és kiszolgáltuk magunkat. Az időseknek Klára mert a tányérjukba, mikor mindenkinek volt leves a tányérjában, felálltunk, keresztet vetettünk, és az idős bácsi elkezdett imádkozni. Ezt mindenki követte: közösen elmondtuk románul a Miatyánkot, az Üdvözlégyet és a végén az asztali áldást szintén románul. Leültünk és Mariska néni máris biztatta a társaságot: — ‘Nyúljanak héza, ne szégyeljék, egyenek!’ Alig kezdtünk el enni, Klára máris újra töltötte a leveses tálakat, hozta a kenyeret és biztatott, hogy még szedjünk. Finom volt a savanyú leves, házi tyúkból készült. Kapott is dicséretet a

háziasszony. A húst, ami a levesben volt, kézzel fogták, sóba mártották és úgy ették. Amikor senki nem kért több levest, Klára összeszedte a leveses tányérokat és tisztát hozott a galuskának. A galuskát is nagy, széles tálon hozta az asztalra, és onnan vett ki-ki saját magának. Az idősek kanállal ették, a fiatalok villát használtak. A tőtikével egyszerre hozták a bort és a boros poharakat. Klára férje töltött a poharakba, és az asztalt körbejárva, megkínálta a vendégeket. Volt aki vizet kért, azt a kislányok hozták bögrében és nyújtották annak, aki kérte. Három pohár bort kapott minden vendég. Két pohárral ‘tisztelt’ a ház gazdája. Amikor az egyik kiürült, újratöltötte és adta a következő vendégnek, ők ülve köszöntőt mondtak és megitták a bort. Ha még maradt a pohárban, azt pótolta és úgy kínálta tovább, és közben mindenki biztatott — ‘Igyák meg, vegyék ki a pahárból, szívesen adjuk. Nem kell nézni, hogy fogy ki az évegből, még hozunk. Ahol vó’t, ott még van.’ Ez az utalás az üzletből vásárolt borra vonatkozott. Nekik az udvaron kevés terem, és azt már régen megitták, így a búcsúra ‘vett bort’ adtak a vendégeknek.

A galuska zöld levéllel készült, finom volt. Kérdeztem Mariska nénit, honnan szedte a leveleket? — ‘Ezt nem most szedtem. Tavasszal elmentünk több asszony az erdőbe, jó messze, se ott gyűjtöttük. Annyit hozunk, amennyit elbírnak a hátunkan a zsakba. Eltegyük sóba’ egy nagy bidonba’, 40-60 kilásba’, s akkor van egész esztendőre. Az erdei martilapinak vagy a vad faszujkalapinak erőst jó vékon a levele, azt használjuk galuskának. Jó szapora, jó vékony! Ha kell csak mond meg, me’t neked es hozak. Készen elsózam, te csak vidd haza Pusztinába!’ Mondta, hogy amit lehet, azt beszereznek pénz nélkül, mert a pénz soha sem elég. A tőtikéhez vásárolt a faluban darálthúst, de a levest házi tyúkból főzte, másból nem is szokott, nem lesz jó a bolti fogyasztott húsból. — ‘Mind elfő a borsba, nincs jó íze, amit én nevelek, azért nem kell pénzt adni!’

A beszélgetést Klára szakította meg, hogy hozza a ‘kozonát’ a kalácsot. Ő sütötte, a búcsúra igyekszik készíteni diós kozonát. Bár sok dolog van vele, ilyenkor kell. A kalácsot felszeletelve, tányérokra rakva tette az asztalra és melegen kínálta. Mindenki vett egy-egy szeletet, de már nem bírtak tovább enni. Tréfálkodva mondta Mariska néni, hogy ‘bezzeg hó’napután a kapálóba’, jól esne egy darabacska kozona!’ Ezzel mindenki egyetértett, de most nem tudtunk többet enni.

Klára megmutatta a kemencét, amiben a finom kalács sült. A ház mellé toldott, szabadban álló kemence fölött fedél volt, itt készültek az ételek. Úgy tűnt, mintha csak ideiglenesen használnák, ez lenne a ‘nyári tüzelő’. Mondta is a háziasszony, hogy sok

mindent meg kellene csinálni rendesen, de nincs miből, a férje keveset keres és sokat költ itatra. Klára már komolyan gondolkozott, hogy elmegy Olaszországba dolgozni. Ahogyan ezt itt a ‘nyári tüzelőben’ mondta nekem, éreztem, hogy hallani akarja a véleményemet. Kérdeztem, hogy mi lesz a lányokkal, hiszen még kicsikék? — ‘Nem kicsikék, tudják mi a nehézség, jön az ősz, kezdődik az iskola, kell vásárolni, nincs miből! Itthon hagyam anyámra, tudnak dolgozni, szót fogadnak!’ — Segíteni akartam mosogatni, de kinevetett, nem engedte. Mutatta, milyen sok étel megmaradt a levesből és a tőtikéből. Rögtön felajánlotta, hogy szívesen ad, vigyem haza, ha elfogadom. — ‘Vigy el egy kicsi galuskát mámadnak es, adok levest es, csak azt kell locsogtatni.’ Jót nevetett, arra gondolva, hogyan néznék ki a leveses üveggel. Mondtam neki, hogy néhány galuskát szívesen elviszek édesanyámnak, ennél jobb búcsúfiát nem is tudtam volna kitalálni. Jól szórakoztunk, amíg a tőtikéket beleraktuk egy nejlonzacskóba. Klára mindig arra figyelt, hogy meg ne lássák a vendégek, mit csinálunk, mert még kinevetnek. Befejeztük a pakolást és a beszélgetést. A vendégek készülődtek, azoknak is csomagolt útravalót maradék ‘kozonából’. Mindenki elvette, megköszönte és indultak is kifelé.

A kicsiszalanciak az ülőhelyeket rendezték a szekéren, behámolták a lovat, románul köszöntek el, még egyszer megköszönték a vendéglátást és indultak haza. Mariska néni kikísérte őket a szekérig, beszélgetett az apatársékkal. Kicsiszalanc olyan kilenc-tíz kilométerre van Frumósától — ‘lesz amit aprítani a lovacskáknak, amíg hazaérnek’ — jegyezte meg Mariska néni, mikor visszaért az udvarra. Minket marasztaltak még, hogy beszéljessünk egy kicsit, igyunk még egy pohár bort. Hiába mondtuk, hogy minket is nagyon várnak otthon, hisz már elmúlt négy óra, Klára gyorsan kitalálta, mivel lehet bennünket marasztalni, kávéval kínált. Olyan örömmel ment be a házba kávé főzni, hogy nem volt szívünk visszautasítani. Mondta, hogy gyorsan kész lesz, mert rezsón készíti, nem kell tüzet rakni. A kis rezsó az előszobában volt egy széken, arra rakott fel egy fél literes edényt vízzel. Amikor felforrt a víz, egyszerre belerakta a kávé és a cukrot, összekeverte és kész is volt. Török kávé főzött, s amikor leülepedett a kávé az edény aljára, kitöltötte az előkészített csészékbe, és vittük az asztalra, amelyet Mariska néni már letakarított.

Ebéd után a lányok elkéredzkedtek még a vásárba. Mariska néni mosogatott a tüzelőben. Mi beszélgettünk és kávéztunk. Klára Évának is elmondta a tervét, hogy el akar menni Olaszországba dolgozni. Látszott, hogy nehéz döntés előtt áll. Meglepetésemre Éva biztatta, hogy menjen csak, ha a férje és az édesanyja engedi. Éva,

akinek a férje Magyarországon dolgozott, mondta, hogy nem sok pénzt küld haza. Jobbnak tartotta, ha az asszonyok mennek el munkát keresni, mert jobban megtakarítják a pénzt, többet küldenek, hoznak haza. Pusztinai példákat mesélt, hogy az asszonyok házat építettek a külföldön keresett pénzből, és a nők könnyebben kapnak munkát, főleg Olaszországban, ahol legtöbbször idős emberekre vigyáznak vagy takarítanak. A végén Klára elmondta, hogy már csak egy telefonhívásra vár, és indul Olaszországba. Klára örült Éva biztató szavainak, én is sok sikert kívántam és szedelőzködtünk, hogy induljunk haza. Hívtuk őket, hogy jöjjenek el 'Szent Ist'ánba' a pusztinai búcsúra. Klára megígérte, hogy ha itthon lesz, eljön. (Aztán nem jött már el a búcsúra, elment dolgozni Olaszországba.)

A kis busz a templom melletti megállóhelyen várta a búcsúsokat, nem volt nehéz megtalálni. Indulás előtt még benéztünk a templomba, teljesen üres volt, csak, akik elköszönni akartak, azok léptek be egy pillanatra és a bejáratnál imádkoztak. Gyorsan megtelt a buszunk. Az indulás után sokan keresztet vetettek, hogy szerencsésen hazaérjünk. Nagy volt a lármá, a zsúfoltság. Mindenki egyszerre beszélt, mesélt, hogy 'búcsút jártak', hol ettek, milyen volt az étel, hogy 'sok világ volt a misén', sok pap misézett. Dolog idő van, nehezen tudnak időt szakítani, de ilyenkor több pap összegyűl, mert nem köti le a vasárnapi mise a saját falujában. Sok volt a gyóntató pap, mindenki tudott gyónni, aki csak akart. Az egyik idősebb néni mondta, hogy Frumószába szeret jönni, mert itt jó ételeket főznek. Nem minden faluban tudnak jól főzni, a frumószaik figyelmesek, mindenkit elhívnak mise után ebédelni, nem marad senki éhesen. Beszédtéma volt a 'tarisnya' tartalma is, ki mit vásárolt, ki mit kapott. Sokan édességet vittek az otthon maradt gyerekeknek, volt aki paradicsomot, paprikát vásárolt, mert busszal könnyebb elvinni. Majdnem mindenki kapott búcsús kalácsot azoktól, akik elhívták enni. Egy néni elmondta, hogy 'nekem bizony kenyeret es adtak, me't nem vó'tunk sokan s egy fajka (sok) megmaradt, aki elvette, annak azt es adtak, se kozonát es!'¹⁵⁹ Nagy nevetés tört ki a buszban, amikor bevallottam, hogy én galuskát is hozok anyámnak, mert tudom, hogy ennek örvend a legjobban.

Néhányan már a pusztinai búcsúról beszéltek: — 'Jó a búcsúkra járni, de minyá jó a Szent Ist'án, se kell kezdjünk készülődni, ha sokat járunk, sokat várunk.' Már a nyári nagy takarítással elkezdődik a készülődés, az utolsó héten már a beszerzésre, a főzésre

¹⁵⁹ Mivel napjainkban a kenyér már nem hiánycikk, már nem mindenki fogadja el, visszautasítják azzal, hogy otthon is van, venni is tudunk. Ez az utóbbi évek jelentős változása a kenyér megítélésében.

kell figyelni. A frumószaí búcsúsokkal nincs sok gond, csak vasárnap reggel érkeznek, de a lézpediek már szombaton estére megérkeznek és nem sietnek haza, akár keddig is maradnak. Az idősebbek a régi búcsújárásokról meséltek, amikor nem volt jármű, és a lézpedieknek idejében el kellett indulni, szombaton reggel, így estére voltak Pusztinában. Nem csak egyszer kellett asztalhoz ültetni őket, nem egy napig maradtak, hanem háromig is. Ma inkább csak nosztalgia a három napi mulatozás a búcsúsokkal. Az autók felgyorsították a közlekedést, 40 km nem számít nagy távolságnak, akik gyalog jöttek vagy jönnek ma is, azok az erdőn keresztül, a rövidebb úton járnak, az csak 12 km. Nem volt sok időnk a lézpedi búcsúról, búcsúsokról beszélgetni, hamar haza értünk.

A buszról leszállva, már több gyerek is várta a szüleit, köztük Éváé is, aki rögtön kérdezte az édesanyjától, hogy mit hozott neki a búcsúból? Megkapta az édességet, de még nagyon várt valamit! Egy darabig alkudoztak, hogy nincs más, mert drága volt, hogy 'anyó meg kell mondja, hogy jó gyermek voltál-e', de amikor Éva már nem akarta tovább fokozni a várakozást, elővette a színes napszemüveget és odaadta a fiának. A kisfiú felrakta és rögtön elszaladt. Ment megmutatni a barátainak az új napszemüvegét. Mikor az útelágazáshoz értünk, elköszöntünk egymástól, Éva megköszönte, hogy együtt lehetünk, mondta, hogy gyorsan eltelt a nap, mégis olyan sok minden történt.

Édesanyám már kapuban állt, nézte, kik érkeznek a búcsúból. Köszöntem, mondtam, hogy nem találtam színes napszemüveget, most mi lesz? Jót nevetett, hogy ő nem kicsi gyermek, nem azért van a kapuban, mert vár valamit. Azért jóízűen ette a galuskát és a kalácsot, meg is dicsérte, hogy 'jól eltalálták, jót süttek, jó galuskát tötöttek.' Míg evett, megtartottam a beszámolót a búcsúról, utána is sokat kérdezett, leginkább az ismerősökről, akikhez ő járt a búcsúba fiatalabb korában 'még élnek-e'? Nem válaszoltam, mert nem tudtam, de megígértem anyámnak, hogy jövőben megkeresem a rokonokat is, megkeresem Marika nénéiket, akikhez gyerekként sokat jártunk. Emlékeztem Marika néni vak férjére, a finom savanyú levekesekre, az 'agyag töltésre', ahol játszottam, nagyon közel laktak a templomhoz... Láttam, hogy édesanyámnak ez is nagyon jól esett. A buszban igazat mondott az idős néni: jól főznek a frumószaiaik: most is látom Marika néni levesének szép piros színét, érzem a kellemes savanyú, édeskés ízét.

III. Ünnepnapiok

Az ünnep ideje

'Méjesnapokon', 'mívesnapokon' és ünnepnapiokon egyaránt meghatározó szerepe van a vallás gyakorlásának. A moldvai csángómagyar falvakban a misék adnak keretet a napnak: hétköznapokon reggel és este, vasárnap háromszor van mise, nagyünnepeken – karácsonykor, húsvétkor – éjszaka is van mise, búcsúban délelőtt minden órában a nagymise kezdetéig, 11 óráig. Az esketést, keresztelést a vasárnapi nagymise keretében végzik.¹⁶⁰ Hétköznap az étkezések a misék után zajlanak. Az ünnepi étkezések rendjét, de az egész napi időbeosztást a nagymise kezdete határozza meg: délelőtt 10-kor ebédelnek, 11-re misére mennek, ezt követően a délután a rokonlátogatások és a kocsmázás ideje. A meghívottak nagymise után lakodalomba, illetve keresztelői lakomára, multságba mennek. Míg a hétköznapokat a munkának szentelik, vasárnap és más előírt egyházi ünnepeken a munka tilos, bűnnek számít. Ilyenkor csak a legszükségesebbeket végzik el: ellátják az állatokat és főznek. A főzés nem számít vétéknek, ünnep reggelén még főznek, de a nap második felében, mise után már ezt sem teszik meg. Napjainkban, különösen a fiatalok, arra töreksenek, hogy ünnepnap előtt mindent megfőzzenek, már szombaton elkészítik a vasárnapi ételeket. A szombati főzés szokása az 1960-as években kezdett elterjedni, mivel kevés művelhető föld maradt magántulajdonban, nem kellett éjjel-nappal a határban dolgozni.

Nagy egyházi ünnepeken, mint amilyen a karácsony, húsvét, pünkösöd, templombúcsú az ünnep fontosságát jelzi az azt megelőző készülődés mértéke és jellege. A ház, a telek takarítása mellett főzéssel, sütéssel töltik az ünnepet megelőző két-három napot. A hosszas készülődést nem feltétlenül az ünnepi ételek mennyisége vagy sokfélesége teszi indokolttá. Az elfogyasztásra szánt állatokat (sertés, bárány, borjú, baromfi) és más nyersanyagokat a családok maguk nevelik, ill. termesztik, és sokáig tart, míg a nyersanyagot feldolgozzák. A kenyér és kalács elkészítése szintén hosszú ideig tart: a dagasztás, kelesztés, a ritkán használt kemence befűtése, maga a sütés hosszú folyamat, egy teljes napot igénybe vesz. Nem kevésbé munkaigényes a galuskatöltés vagy a kocsonya főzés.

Jeles napok esetében – amikor az egyházi törvények szerint nincs munkatiltalom, mint például Szt. Antalkor vagy Szt. Istvánkor – nincs eltérés étkezés szempontjából a

¹⁶⁰ Szombat esti misén csak azokat esketik, keresztelik, akiket valamilyen ellene elkövetett vétség miatt büntet az egyház.

hétköznapoktól, hacsak nem húshagyó keddről vagy kövércsütörtökről van szó. A farsang végét jelző két nap éppen az étkezések szempontjából kiemelkedő jelentőségű és jellegzetes: pl. húshagyó kedden a faluban mindenütt húslevest és töltött tyúkot vacsoráznak.

Az egyházkerülethez tartozó falvak templombúcsús időpontját kihirdeti a pap, így mindenki tudhat róla. Pusztinában mindig vasárnap tartanak templombúcsút (Szent István-naphoz közeli vasárnapon), máshol megtartják a naptárban jelzett időpontban, hétköznapon is (pl. Frumószában július 22-én a Mária Magdolna búcsút).

A születéshez, házasságkötéshez és halálhoz fűződő rituális cselekedetek, események elsősorban vallásos jellegűek, és egyházi szertartás nélkül egyik sem történhet meg. Az esemény jelentőségét, ünnepi jellegét kiemeli az egyházi szertartást követő lakoma, közös étkezés, illetve az első két esetben a zenés, táncos mulatozás. A keresztlőt és esküvőt megelőző napokban jellemző a nagyobb méretű készülődés: a nagyszámú meghívott ellátásáról idejében kell gondoskodni, de az ünnepi közös étkezés csak a mise, az egyházi szertartás után kezdődhet.

Halálesetnél három nap áll a hozzátartozók rendelkezésére, hogy felkészüljenek a temetést – a gyászmisét és elhantolást – követő torra. A tor időpontja nagyjából megegyezik a hétköznapi, megszokott ebéddővel, a temetések reggel fél kilenc-kilenc óra tájban kezdődnek. Ha az elhalálozást követő harmadik nap péntek, az előírt bőjt miatt a temetést egy nappal későbbre halasztják, mert pénteken nem lehet tort tartani. 2007. augusztusában – amikor hosszú ideig nagy meleg volt –, 17-én, egy pénteki napon tartottak először pénteki napon tort. Az új, fiatal plébánost megkérdezve végül is nem a temetést halasztották másnapra, hanem hússal készültek a toros ételek.

A moldvai csángómagyar falvakban sokfelé tartanak Halottak napján megemlékező torokat 'asztalvetéssel',¹⁶¹ amelyeket mindig a reggeli vagy az esti mise után tartanak. A templom előtt szokás vendégeket hívogatni a megemlékező torba.

Az ünnep étele

Visszaemlékszem, gyerekkoromban édesapám cinikus megjegyzésére, amikor vasárnap 'galuska' volt az ebéd: — 'Esmend málét máléval eszünk?' — Nyilvánvaló volt, hogy nem tartozott édesapám kedvenc ételei közé, de a sokszor hallott kijelentést csak később értettem meg, amikor az egyetemen a középkori kásaételekről tanultam. A II.

¹⁶¹ Ld. részletesen Virt 1990.

világháború utáni élelemhiányos időszakban a kukoricakását zsírban pergelt hagymával vagy szalonnakockával ízesítették, és azt göngyölték káposzta- vagy másfajta zöld levélbe (szőlő, martilapu, cékla vagy torma levelébe) és puliszkával fogyasztották. Nagybőjtben tökmagos és kendermagos töltikét készítettek. A megtört tökmagot, kendermagot megszitálták és rászórták a kukorica kására. 'Ettől szép fényes lett a galuska', amelyet utána levélbe göngyöltek, megfőzték és puliszkával ették. Napjainkban a töltike összetétele sok változatot mutat, mindegyik formájában (hússal vagy anélkül) igen kedvezően gazdagodott alapanyaga is, ízesítése is. A rizs alapvető tartozéka lett, kiszorítva a kukoricakása használatát. Darált hús csak alkalmanként kerül a töltikébe és fontos presztízsértéke van. Keresztelői lakomán, lakodalomban és a vasárnapi ünnepi ebéden fordul elő. Talán már mondhatjuk, hogy terjedőben van, de még nem szokványos, hogy a töltikében hús legyen. Amikor a moldvai húsos töltikéről beszélünk, fontos hangsúlyozni, mit takar az elnevezés: valóban van hús az alapanyagban, még sem szabad az erdélyi vagy magyarországi töltött káposztához hasonlítani, ahol csak rizsből és húsból készül. A 'galuskában' a húsnak is csak ízesítő, kiegészítő szerepe van, hisz a töltelékben rizs, apróra vágott káposzta és sok párolt vagy friss zöldség — hagyma, paprika, paradicsom, sárgarépa — van. A lakodalmakba és főként torokba hívott 'főzőné' gyakorlata szerint a húsos galuska készítéséhez 100 kg káposztához 5-7 kg hús kell.¹⁶² Visszaemlékszem egyszer még 1976-ban otthon a húsos 'galuskáról' beszélgettünk, jó vagy sem, ha hússal készül, és nagyanyám kimondottan tiltakozott a hús ellen — 'a galuskába nem kell hús, abba nem jár!' Amikor mi azt mondtuk, hogy de most van már hús, és régen azért nem tettek húst bele, mert nem volt, akkor nagyanyám ellenkezett: — 'Mikor bornyut vágunk, annyi hús vót, hogy nem tudtuk, mit csináljunk vele, a galuskába még se tettük belé! Annyi vót az eszünk!' Ha megnézzük az ünnepi étel, a galuska hozzávalóit, láthatjuk, hogy a hús kivételével az összes további hozzávaló a hétköznapi ételek alapanyaga, azaz a galuska ünnepiségében elsősorban nem a hozzávalók ára játszik szerepet. Mégis biztos állíthatom, hogy a csángó falvakban a galuska ünnepi étel. Ami az ételt különlegessé teszi, az a munkaigényesség. Aki vasárnapra galuskát akar tölteni, az már előző napi munkáját úgy osztja be, hogy a galuskatöltésre idő maradjon. Sokszor épp emiatt az

¹⁶² A helyi specialista, a 'főzőné' munkájáról, szerepéről, tekintélyéről főleg a lakodalom, kisebb mértékben a tor étkézéseinél (III. 2. és III. 3. fejezet) írok részletesen. A Függelék második részében közlöm Szócs Margit, pusztinai főzőné kéziratos receptfüzetének másolatát és magyar köznyelvi fordítását.

asszonyok otthon maradhattak, nem mentek a mezőre dolgozni, hogy elkészítsék a galuskát szombat estére és másnapra. Nagy, közös ünnepekre, amikor nagyobb mennyiséget készítettek, segítő asszonyokat hívogattak. A meghívott segítők száma mindig arról tanúskodott, ki 'mekkorára akar terülni', azaz mekkora keresztelőre, lakodalomra vagy torra készül. 'Galuska töltésen' résztvenni kitüntetett szerep és kötelesség mindenki számára, ezzel is jelzik egymásnak, hogy hozzátartoznak az eljövendő eseményhez. A hívogatás akár egy-két héttel korábban is megtörténhet, hogy a megjelölt napra mindenki szabaddá tudja magát tenni. A halotti tor, kivételével a galuska töltés mindig szombaton történik. A meghívottak reggel 8-9 tájban érkeznek, és délután 2-3 tájban végeznek. A töltike elkészítése mindig kint zajlik az udvaron, ahol több asztal körül tömörülve végzik a munkát. A gazdasszony és/vagy a főzőné felügyelik a munkát, figyelnek, hogy legyen elég edény, eszköz. A gazdasszony kötelessége, hogy időnként gondoskodjon az asszonyokról, megkínálja őket borral, pálinkával. Erre az alkalomra az asszonyok 'kisünnepelő ruhába' öltöznek, ezzel is jelezve az alkalom fontosságát. A galuska töltés alkalmat teremt a beszélgetésre és a jókedvre. Ha valaki arra jár az utcán, biztosan észreveszi a nagy készülődést. Sajátos zaj jelzi a töltike készítését, a káposztavágás zaja. A friss vagy savanyú káposztát bárdal vágják apróra, és amikor tíz asszony egyszerre csinálja, a zaj messzire halható. A zaj miatt talán — vagy a pálinka is hozzájárulhat — mindenki igyekszik hangosan beszélni. A készülődés mindig jó alkalom az együttlétre, ahol meg lehet beszélni a falu kisebb-nagyobb bajait. Legtöbbször itt születnek meg az újítások, a gazda, a gazdaasszony és a főzőné jóváhagyásával. Közös megegyezés alapján lehet változtatni az alapanyagok mennyiségén vagy arányán, a fűszerezésen. Jó példa erre a sárgarépa vagy a hús használata a töltikében, amelyek csupán az utóbbi években kerültek be a receptbe. A töltike göngyöltése, megtöltése szaporatlan, időigényes munka, de a jóízű beszélgetés, a kínálgatás és az együttlét ünnepélyessé és kellemesé teszi ezeket az alkalmakat. Az edények, eszközök elmosogatása jelzi a munka befejezését, amikor még mindenkit megkínálnak egy szelet kenyérrel — ez a hagyományos —, újabban ezt kísérheti keksz vagy valamilyen apró sütemény. Ha a munkálatok koreográfiáját, rendjét, beosztását nézzük, az első perctől kezdve, amikor az asszonyok megérkeznek az elbocsátásig, mindenki pontosan tudja mi a teendője. Az egész galuskatöltés nem más, mint egy rituális reprezentáció, amely ez esetben munka, a tudás, az ügyesség bemutatása a közösség előtt.

*III. 1. A keresztelői étrend és rituális étele a töltött tyúk*¹⁶³

Ételhordás

Pusztinában napjainkig szokás a gyermekágyas asszonynak ételt vinni. Közeli rokonok és keresztkomák két-három héten keresztül ellátják a 'betegasszonyt' ebédrel és vacsorával. Az ételek között általában ünnepi húsos levesek szerepeltek, puliszka helyett inkább kenyeret vittek. A kenyér térnyérése előtt a főtt ételek mellé kelt tésztából készült, zsírban sült 'palacsintát' vittek. A palacsinta ma is megmaradt a 'betegasszony' ételei között, kenyérként és süteményként egyformán fogyasztják. A gyermekágyas asszony jellegzetes étele még a 'keménymag leves' vagy 'kemén leves', vagy a köményes, cukros, mézes pálinka. Azok az asszonyok, akik ételt visznek, mindig előre egyeztetnek, hogy ne egyszerre, hanem folyamatosan, naponta vigyen valaki ebédet. Ha többen vannak, akkor megegyezés alapján naponta ketten is vihetnek ételt; egyikük a nap első felében, másikuk délután, és ilyenkor arra is figyelnek, hogy ne készítsenek egyforma ételleket. A gyermekágyas asszony legközelebbi rokonai (édessanyja, testvérei) visznek ételt a szülés utáni első napokban, utána következnek a komaasszonyok, majd a távolabbi rokonok, barátok.

Sok fiatalasszony azért jön haza erdélyi városokból, hogy ebben része legyen. Ennek során levest mindenki hoz, a gyermekágyas sokféle jó levest kap — '... nekem 27 asszony hozott ételt, még a disznó és savanyúlevet evett' — mondja saját esetéről egy mai fiatalasszony. Az alkalomhoz elsősorban kötődő leves, a 'keményleves', a hétköznapi levesételekkel ellentétben savanyítás nélkül készült tyúkhúsleves, köménymaggal ízesítve. A húsos levesek nagy többségétől eltérően, és a húshagyókeddi tyúkhúsleveshez hasonlóan, ebben a levesben is egészben főzik, és az étel elkészültével kivesszik a tyúkot. Ez a köménymagos tyúkhúsleves sok esetben szerepel a gyermekágyasnak vitt ételek közt, majd okvetlenül ismét a keresztelői lakomán. A gyermekágyas ellátása során szokásos zöldségleves alapú változata is, ugyancsak köménymaggal ízesítve, savanyítás nélkül. A köménymagos leves mindkét változatába, miután elkészült, felkockázott vastag palacsintát tettek.

A gyermekágyas asszonynak vitt ételek között ritkábban, de szerepelhetett töltött tyúk is. Csak a jobb módúak vittek töltött tyúkot a 'betegasszonynak'. Napjainkban

¹⁶³ A töltött tyúkkal mint rituális étellel részletesen foglalkoztam abban a tanulmányban, mely a Kisbán Eszter tiszteletére összeállított kötetben jelent meg (Nyisztor 1997a.) Jelen fejezet e tanulmánynak rövidített, átdolgozott változata.

általánosabbá vált ez a szokás, amellyel a fiatal keresztszülők tekintélyt szerezhetnek. Míg korábban az ételhordás csak az asszonyok teendői közé tartozott, addig újabban a férfiak, a keresztkomák is el-elmennek feleségeikkel, így megtörténhet, hogy már a keresztelő előtt is rendeznek egy közös vacsorát, melyre az ételeket a leendő komák és komaasszonyok hozzák. Több keresztkománál — 4-5 pár felkérése a megszokott —, megegyezés alapján, több töltött tyúk is kerülhet a közös asztalra.

A töltött tyúk különleges rituális étel, csak nagyon kötött helyen és elkészítési móddal jelenik meg a pusztinai étkezésben: a gyermekágyas asszonynak hordott ételekben, a keresztelői lakomán, a lakodalomban és Húshagyó kedden.¹⁶⁴ Az említett ünnepekből kettőn a töltött tyúkot családi körben elfogyasztják, és ekkor valóban az étkezés célját szolgálja. A gyermekágyas asszonynál és Húshagyó kedden, családi körben elfogyasztott étkezésen főfogásként kerül az asztalra. De a keresztelői lakomán és a lakodalomban tulajdonképpen nem az étkezés egyik fogásaként fogyasztják, hanem rituális célokat szolgál.

A töltött tyúk elkészítése

A töltött tyúkot a fenti négy alkalomra egyformán készítik el: egészben megfőzik, megtöltik, zsírban megsütik. A lakodalomban és a keresztelői lakomán az állat testrészeit egészben hagyják, csak körmeit vágják le, feje és csőre egyben marad. A töltött tyúk készítéséhez e két esetben hozzá tartozik a díszítés is. A keresztelői lakomán illetve a lakodalomban a násznagynak beköszöntött tyúkot virággal és fémzállal díszítik. Égő cigarettát dugnak a csőrébe, egész hagymát tesznek mellé a tányérra. — ‘A tyúkat úgy csinálják, hogy a nyakát nem vágják el, a nyakát meghagyják épen, elvágják, megtakarítsák, de a lába es, a csókja (csőre) es ott van épen. Felbontsák. A mejénél felvágják egy kicsit, hogy kitudják huzni az ujikkal a begyét. Alul es egy kicsit felvágják, hogy kiszedjék a belét. Kitakarítsák szépen, s akkor külön veszik a máját, s a zujjáját; a hurkáját nem teszik oda. Még főznek tojást, s megfőzik a máját, a zujjáját, a szívét s tesznek kenyérbelet es. Essze vágják apróra. A tüdejét nem teszik oda: vagy benne hagyják, vagy elvetik. Megsaporítsák főtt tojással s kenyérbélvel. A tölteléket úgy csinálják, hogy a cserpenyőbe tesznek egy kalán zsirt, s abba vágnak hagymát, csiperust (paprikát). Utána beléteszik a vagdalt aprólékot, a tojást, s a kenyérbelet, s

¹⁶⁴ Ebben a fejezetben a töltött tyúk lakodalomban betöltött szerepét csak utalás szintjén érintem; a III. 2. fejezetben a lakodalmi étkezések részletezésénél újra kitérek rá.

megrántsák mint a csügert.¹⁶⁵ Tesznek borsot es, sôt es.’ — A betegágyas asszonynak és a Húshagyó keddi vacsorára készített tyúknak a töltelékébe általában kelt tésztából sült palacsintát tesznek, kockára aprítva és zsiradékban megpirítva. A főtt tyúknak a belsejét töltik meg arra vigyázva, hogy szépen egyben maradjon. — ‘Hamarább elől tötik meg a begyénél, s akkor bévarják. S akkor megtötik hátul es. Meggyurják jól, hogy nőjön jó nagyot. Bévarják elől, hátul. A nyakára, s a fejére ügyelnek, hogy épen maradjon. A körmeit levágják a térdéig, s akkor megsütik. A tinzérbe (tepsibe) tesznek zsírt, s megsütik, vagy a kutterba, vagy a plit tetején. Addig forgatják a forró zsirba, amíg megpirul.’¹⁶⁶

Keresztelői lakoma

A keresztelői lakomát, Pusztinában ‘radinát’, a születés után három hétre tartották meg, a templomi keresztelő után. A keresztelői étrend a leggazdagabb volt az ünnepi ékezesek közül, mivel ez volt az az alkalom, amikor a vendégek száma lehetővé tette a bővebb ellátást. Körülbelül az 1960-as évekig mintegy 10-15 személy vett részt a keresztelői lakomán. A több fajta étel és a feltálatl mennyiség is összefüggésben van azzal, hogy a hagyományos keresztelőbe az ételeket a vendégek — a keresztkomák és ezek meghívottai — hozták, s bár a házigazdák is várták étellel, itallal a vendégeket, ez csak egy kis részét képezte feltálatl mennyiségnek. A keresztelői lakoma tulajdonképpen két étkezésből állt: ebédnek és vacsorának is lehetne nevezni, azzal a megjegyzéssel, hogy a két étkezés között nem volt világos, határozott szünet. Az ebédre feltálatl ételek mindvégig az asztalon maradtak, és ami elfogyott, azt pótolták.

A keresztelői lakoma volt az az alkalom, amelynek szigorúan szabott étrendjén rendszeresen háromféle, mégpedig három meghatározott levesétel szerepelt. A levesek reggel 6-8 literes edényben, kézben hordva érkeztek a házhoz, három személy kellett ételvivőnek a háromféle leveshez. A három leves háromféle tyúkleves, két édes és egy savanyú. Az egyik édes ‘tyúklé bordán serített laskával’, azaz csigatésztával készült, a másik ‘keményleves’, míg a harmadik leves (borcsos) ‘savanyúlé’. Majd az 1970-es évektől kezdve, az új ételek bevezetésével párhuzamosan, elmaradt a keresztelő három leveséből kettő.

Az ételeket nem fogásonként táltalták, hanem egyszerre, és nem volt személyre szóló teríték. Tálaláskor csak arra vigyáztak, hogy az ételfajták egymás után sorakozzanak az

¹⁶⁵ Juh- vagy borjúaprólékból készített étel.

¹⁶⁶ A töltött tyúk elkészítését édesanyám elbeszélése alapján írtam le.

asztalon, és ha valamilyen ételből kevesebb volt, azt ritkábban tették a vendégek elé. Az ebéden és a vacsorán ugyanazokat az ételeket tálalták azzal a különbséggel, hogy estére felszaggatták a töltött, sült tyúkot — vagy tyúkokat —, amely eddig a keresztszülők előtt állt feldíszítve. A szaggatott tyúkhúst pánkóval, kaláccsal vagy kürtöskaláccsal fogyasztották el. A töltött tyúkot és a kalácsot mindig a keresztkomák vitték a 'radinába'. A töltött tyúkot virággal díszítették, tányérra rakták és fehér abroszba kötötték. A kötés tetejére kásmir kendőt terítettek, és úgy vitték a 'radinába'. A töltött tyúkot a lakoma befejezésekor a komaasszony tette az asztalra. A tyúknak felét kézzel apróra szaggatta és tányérokra rakta, hogy mindenki vehessen egy darabkát. A tyúkhús mellé pánkót, kürtöskalácsot és kozonát (kalácsot) adtak. A töltött tyúknak a felét és egy kalácsot a komaasszony átadta a gyermekágyas asszonynak. A kalácsnak a felét a 'betegasszony' visszaadta a komaasszonynak, és ezzel befejeződött a keresztlői lakoma. — 'Amikor befalták azt a darabocskát húst a kalácsval, akkor kezdtek készülni haza. Mikor a keresztanya beadja a fél tyúkat, s a kozonát a betegasszonynak, s az visszaadja a kozona felét, akkor mindenki indul az ajtón kifelé. Ez törvény vót régen: mikor a tyúkat felszaggatta a keresztanya, akkor mindenki ment haza.'

Az 1960-as évektől kezdődően egyre több fiatal hagyta el a falut és költözött végleg vagy ideiglenesen a városokba. Keresztelni és házasságot kötni azonban visszajöttek a faluba, s magukkal hozták a városi szokásokat. A kétlakiság arra is kényszerítette a fiatal generációt, hogy csökkentsék vagy teljesen mellőzzék a hosszú előkészületeket. Így ebben a változási folyamatban először az egész keresztlői lakomát a keresztelendő gyerek szülei kezdték magukra vállalni, és a vendégek inkább 'pénzt vetettek' azaz pénzbeli ajándékkal járultak hozzá a költségekhez. A pénzbeli ajándék megjelenésével azonban megjelent a 'porció'. A 'porció' ebben az esetben azt jelentette, hogy az ételt és az italt adagra adták minden vendégnek, általában férjnek és feleségnek. Megjelent a személyre szóló teríték, tehát az ételt is személyre adagolták, csak az italokat adták egy-egy pár részére. A 'porciónak' fontos jelentése, mintegy felszólító szerepe volt. Aki megkapta étel- és italadagját, az ajándékként köteles volt pénzt adni az újszülött számára. A pénzzel történő ajándékozás viszont ösztönözte az étrend gazdagítását, megújítását. A pénzajándék megjelenésével bizonyos szerepkörök is felcserélődtek. Mivel a keresztlői lakomát a megkeresztelt gyermek szülei készítették, így a töltött tyúkról a gyermekágyas asszonynak kellett gondoskodni. A töltött tyúkokat — mivel már több keresztkoma volt — éjfélután vagy még annál is később rakták be az

asztalokra a keresztkomák elé, mindegyik pár részére egyet szép cifrára díszítve. A régebbi szokástól eltérően a tyúkokat már nem szaggatták fel, hanem becsomagolták egy egész kaláccsal együtt és a keresztkomák hazavitték és otthon tetszésük szerint elfogyasztották. A keresztelői ünnepségen a töltött tyúk jelezte a lakoma befejezését. Míg korábban a komaasszony volt felruházva azzal a hatalommal, hogy befejezze a mulatozást, újabban a gyermekágyas asszony határozza meg, mikor legyen vége a lakomának.

Körülbelül 1990-től egyre nagyobbá, népesebbé váltak a keresztelők. A keresztelendő gyermeknek 5-6 pár keresztszülőt kérnek fel, akik hoznak magukkal még legalább két pár közeli rokont, így a vendégek száma 40-50 személy körül is lehet. Ezért már többször előfordult, hogy a keresztelői ebédet és mulatságot a művelődési házban tartották meg. A keresztelői ünnepségnek is felerősödött a reprezentációs szerepe, 'ki, mit, és mennyit tud tenni az asztalra' — az ételt és az italt a házigazda, a pénzt pedig a vendég adja. Az új ételek bevezetése a keresztelői lakomában megváltoztatta az étkezési szokásokat is. A terítéken megjelent a kés, a villa, a mély- és lapostányér, a kávéscsésze. Az eddig a szekrényben őrzött reprezentációs tárgyakat kezdték el használni. A keresztelői ünnepség olyan alkalom, ahol a fiatal generáció először tudja érvényesíteni saját akaratát, figyelmen kívül hagyva a hagyomány kötöttségeit. Házasság után a fiatalok kikerülnek az idős generáció hatása alól, anyagilag függetlenítik magukat, ezért új szokásokat, újításokat igényelnek és vezetnek be.

Példaként hadd említsem meg, hogy 1990 után olyan emeletes ház épült Pusztinában, amelynek a földszinti részét étteremként használhatni, bár eredetileg diszkóteremnek készült. Van konyhaként használható része, ami egyébként bárként szolgál, folyó vízzel, gáztűzhellyel. Nagy mennyiségben tartanak étkészletet és evőeszközöket, és megfelelő bútorzattal is rendelkezik. Mintegy 50 fő számára táncolni is van hely. Ha a helyiséget keresztelőre igénybe veszik, az ételeket a család házánál készítik el, és az étterem konyhájában csak felmelegítik. A kiszolgálást a legközelebbi rokonok végzik. Egyelőre ez tűnik a legmegfelelőbb megoldásnak, saját maguk főzik az ételeket, nem kell fizetni sem az alapanyagokért, sem az elkészítéséért a vendéglősnek, csupán a helyiségért kell bérletet fizetni. Ráadásul, ahogyan az ételeket az étterembe hordják, felidézi a régi szokást, amikor ünnepélyesen vitték az ételeket az újszülött házához. Azok a családok, akik nem engedhetik meg maguknak a terem kibérelését, továbbra is saját háznál tartják a keresztelői lakomát, a radinát, az idősek nagy öröme, hisz a háznál tartott ünnepi

összejövetelnek jól kialakult reprezentációs funkciója van: ilyenkor van lehetőség bemutatni a szőttesekkel, újabban új városi bútorokkal feldíszített lakást.

Egyelőre egyedülállónak számít az a keresztelői lakoma, amelyet 1999-ben tartottak, és amelyre városi szakácsot is fogadtak. A lakomán 37 pár vett részt. A nagyszülők a biztonság kedvéért a hivatásos szakáccsal együtt készítették el az ételeket. Ami a résztvevőknek leginkább feltűnt, s amit nekem is elmeséltek, az a számukra érdekesebb főzési technikák megismerése, ill. az előkelőnek tartott étrend volt. A mennyiségeket már csak körülbelül tudták visszaidézni. A leveshez házi tyúkot használtak, s a töltött tyúk is ebből készült. Az előétel egy részét — olajbogyót, száraz szalámit, 'kabanoszt',¹⁶⁷ sajtot — üzletben vásárolták. Erre az alkalomra levágtak egy 140 kilós disznót, ebből készült az ételek nagy része. Disznófőszajtot, hurkát készítettek. A galuskába több hús tettek, 'legyen finomacskább', de a sültet a hivatásos szakács készítette el. A szeletre vágott húst áteresztették szőlődarálón, egy nagy teknőben fűszeres páclében (bor, víz, só, bors, fokhagyma, babérlevél) bepácolták és szombattól vasárnapig állni hagyták. A vasárnapi ebédre, rácson sütötte meg a szakács. 100 adag hús készült. A galuskát, a savanyú levest, a kalácsot, a töltött tyúkokat viszont a segítők asszonyok készítették el. A sütemények nagy részét üzletben vásárolták, de kalácsot otthon sütöttek, hisz az most sem hiányozhatott, mert a töltött tyúkot kaláccsal szolgálták fel.

A legutóbbi időkben a keresztelői lakoma az egy generációba tartozó fiatal párok vetélkedésének színterévé vált: ki tesz többet, finomabbat az asztalra, kinek van több pár keresztszüloje. A keresztszülők száma elérheti a 10 párt is, hisz mindenki, aki részt vesz a keresztelői lakomán pénzajándékot ad az újszülöttnek. Az összeg egy és ötmillió lej között mozog.

Ál radina

A keresztelői lakoma az 1960-as évekig teljesen kölcsönös alapon működött. A keresztkomák egymásnak kereszteltek. Ha az egyik házaspár nem tudott visszakeresztelni, akkor a radinát visszavitték, hogy ne maradjanak adósak. Ezt a fajta lakomát nevezem én *ál radinának*, mert az ünnepségen nem kereszteltek, csak elfogyasztották az ünnepi ételeket. Így érthetőbbé válik, hogy miért nem változott a keresztelői menü egészen az 1960/70-es évekig. 'Kinek mit vittek radinába, az es azt

¹⁶⁷ Juhbélbe töltött cérnakolbász.

vitte vissza. Ha a komának nem született gyermeke, úgy es vissza vittük a radinát. Szégyeltük adósnak maradni. Ha valaki erőst szegény vót, akkor annak kereszteltek Isten nevébe, s az nem kellett vissza vigye a radinát.’ Az *ál radinába* is épp úgy vittek töltött tyúkot, mint a rendes keresztelőbe, és itt is ugyan azt a szerepet töltötte be: amikor fel szaggatták, kellett készülődni a hazainduláshoz.

Húshagyó kedd

A Húshagyó kedden elfogyasztott töltött tyúk a régebbi szigorú böjtös időszak (nagyböjt) kezdetét jelezte, és ugyanakkor a farsang, a lakmározások befejeztét. A II. világháború utáni időszakban a szigorú, negyvennapos böjt már csak az emlékeztetben él. Ahogyan a Húshagyó keddi tyúk a farsang búcsúztatásához tartozik, úgy kapcsolódik a böjt kezdetéhez, Hamvazó szerdához a konyhai edények kiégetése és kilúgozása. Húshagyó kedd kiemelkedő jelentőségét jelzi az is, hogy egész nap az ünnepi vacsora előkészületei folynak. A szokás fennmaradásához hozzájárulhat az a még élő hiedelem is, miszerint a Húshagyó keddi tyúk akkor is megdöglik, ha nem vágják le. A töltött tyúk a fentiekhez hasonló módon készül: először egészben, zöldségekkel megfőzik, aztán aprólékjával megtöltik és zsírban megsütik. A szokásos levesételektől eltérően ez alkalommal édes levest készítenek.¹⁶⁸ Az édes tyúkhúsleves mindössze két alkalom kapcsán szokásos, és két változata ismeretes. Egyetlen nap van az évben, amikor egyszerre a falu minden családja édes tyúkhúslevest főz, ez ’húshagyó kedd’. Együttal ez az egyik olyan ritka alkalom, amikor a levesben főtt hús nem a levesben, ún. egytálételként kerül az asztalra, hanem a leves szűrt húslevesként, a kiemelt tyúk pedig megtöltve, külön ételként, mindkettő vacsoránál szerepel. A másik alkalom, amikor a gyermekágyas asszonynak ételt visznek, ahogy ezt fentebb már említettük. Az ünnepi asztalra a tyúk mellé pánkó és kürtöskalács került, napjainkban már csak kelt tésztából készített ’palacsintát’ sütnek. A faluban találkoztam olyan beszélgetőtárssal, aki elmondta, hogy az édesanyja — a két világháború között — a Húshagyó keddi vacsora után a tyúk maradékát kantárba¹⁶⁹ tette és a hűjuba felakasztotta a füstre. A füstölt tyúkhúst csak Húsvét napján fogyasztották el. Itt figyelembe kell vennünk azt a tényt, hogy Húsvétra füstölt sonka vagy más füstölt hús Pusztinában egyáltalán nem volt szokásos.

¹⁶⁸ A levesek hagyományosan savanyú ízesítéséről részletesen szolt a II. 3. fejezet.

¹⁶⁹ Egy olyan speciális kenderből csomózott edényhordó háló, amelyben a mezőre hordták az ételt.

Korábban a Húshagyó keddi ünnepi vacsora családi alkalom volt, az utóbbi húsz évben a fiatal rokon családok már gyakran együtt fogyasztják el a Húshagyó keddi vacsorát.

A töltött tyúk meglétéről korai írásos források, szakácskönyvek is tanúskodnak. Bornemisza Anna 17. század végi németből fordított, kéziratos szakácskönyvében néhány recept szól a tyúk töltéséről. De az erdélyi Tótfalusi szakácskönyvben is találunk egy töltött tyúk receptet, amelyet megközelítően azonosan kétszer is leír.¹⁷⁰ A töltött tyúk leírásánál ajánlott töltelék recept csak részeiben (főtt tojás, bors, só, vereshagyma, zsír) hasonlít a pusztinaihoz. Viszont a Tótfalusi szakácskönyv más ételénél,¹⁷¹ mint ahogyan a Bornemisza-szakácskönyvben is, megtaláljuk a belsőségekkel, főtt tojással és kenyérrel készített töltelékét.

A néprajzi szakirodalomban a töltött tyúk ünnepi étkezésben elfoglalt szerepéről csupán szórványosan találunk adatokat. A csíki székelyek keresztelői lakomájában megjelenik a főkomaasszony ajándékában hozott töltött tyúk és kalács. „Az ebéd maga bőséges: többféle leves, sült és édes tészta, köztük a főkomaasszony ajándéka: a hatalmas morvány kalács [...] a közepébe helyezett sült tyúkkal. Érdekes ez utóbbinak elfogyasztási módja: senki sem szeleteli fel az egészben feltálatl perezet és tyúkot, hanem mindenki maga vág belőle egy darabot...”¹⁷² A csíki keresztelői lakomán a sült tyúk tálalása és fogyasztása (egészben, kaláccsal) is sok hasonlóságot mutat a pusztinai szokásokkal. Talán a perez közepébe helyezett sült tyúk emlékét őrzi a pusztinai tálalási mód, ahol a szeletelt kalácsot rakják körbe a tányér szélén, és középre a szaggatott húst.

A pusztinai ünnepi alkalmakon a töltött tyúk fogyasztása két kategóriába sorolható. Az egyik, amikor valóban az étkezés céljait szolgálja. Így a gyermekágyas asszony étrendjében, ahol a töltött tyúk mellett leves, kalács vagy palacsinta, esetleg töltike is szerepel, és a Húshagyó keddi vacsorán, ahol csak a töltött tyúkot és a belőle készült édes levest tálalják fel. A másik, amikor rituális étkezés része.

Az elmondottakból kiderül, hogy a pusztinai táplálkozási szokásokban a töltött tyúk azért is maradhatott fenn, mert szerepe nem egyszerűen az ünnepi asztal étele, hanem rituális kötöttségű funkciója is van. Mind a keresztelőben, mind majd a későbbi

¹⁷⁰ *Tótfalusi-szakácskönyv...* 301, 316.

¹⁷¹ *Tótfalusi-szakácskönyv...* 321.

¹⁷² Szendrey – Szendrey 1943.

lakodalmi leírásban láthatjuk, hogy helyét más különlegesnek tartott étel, a torta támadja. Hogy mikor szorul ki funkciójából, valószínűleg csak idő kérdése.¹⁷³

III. 2. A lakodalom rendje és étrendje, Pusztina, 1997

A jelenkorban élő három generáció élete során a lakodalom rendje térben és időben jelentősen megváltozott, magával hozva az étrend — mint a társadalmi tekintély mutatója a faluközösség nyilvánossága előtt — szövvényes megváltozását is. Pusztinában a templomi szertartást mindig vasárnap tartják, így természetesen a lakodalmi mulatság is e köré rendeződik. Egészen az 1970-es évek közepéig a lakodalom négy napig tartott: szombattól-keddig. Ma a lakodalom két napig tart, és a fő események vasárnapra koncentrálnak. Az lakodalom során feltálat és elköltött étkezések — ezek étrendje, tálalási módja, ideje — a vendégek száma és rokonsági foka szerint különböznek. A résztvevők száma egy átlagos esküvőn 500-800 személy, de egy nagyobb esküvőn a vendégek száma meghaladja az ezret is. A lakodalom előtt a résztvevők számát csak körülbelüli valószínűséggel tudják mérlegelni, ezért az elkészített ételek mennyisége mindig nagyobb a szükségesnél. A faluközösség nyilvánossága előtt zajló ünnepről lévén szó, az események bizonyos részén mint néző a falu apraja-nagyja részt vehet. Tulajdonképpen lakodalmas vendégnek számítanak azok a többnyire közeli rokonok, akik mindvégig — két-három napig — maradnak, illetve azok is, akik csak néhány órára, esetleg egy fél napra jönnek, hogy 'pénzt vessenek',¹⁷⁴ ezek többnyire távoli rokonok vagy barátok.

Ezen vendégek kiléte és szerepe szabja meg az étkezéseken való részvételüket. A közeli rokonok, akik hosszabb ideig maradnak a lakodalmas háznál, többször is esznek *közös étkezéseken*.¹⁷⁵ Ezeknek a *közös étkezéseknek* az elnevezése is utal az étkezők hovatarozására: 'leültetik enni a keresztapá embereit', 'leültetik enni az apákat' vagy

¹⁷³ A töltött tyúk és a torta közötti váltás folyamatát rövid időre megakasztotta a közelmúltban egy botrányos keresztelői lakoma, ahol 15 keresztzülő volt, ennek megfelelően 15 tortát rendeltek egy városi üzletből. A tortákat már szombaton este meghozták és egy pincehelyiségben tárolták vasárnapig. A pincét nagyon gondosan előkészítették, kitakarították, kimeszelték, hisz a sok tortának nem tudtak hűtőszekrényt biztosítani. Vasárnap éjjel, a lakoma befejezésekor hozták a tortákat és 'berakták' az asztalokra a keresztapák elé. Ekkor nagyon kínos, szégyenletes dolog történt, a tortákból hangyák másztak elő. Egyelőre ez volt az utolsó keresztelő, ahol a töltött tyúk helyett tortát kaptak a keresztapák.

¹⁷⁴ A pénzajándék átadásának helyi elnevezése. Más magyarlakta területeken ezt 'szólásnak' mondják.

¹⁷⁵ A *közös étkezésnek* jelen fejezetben terminus jellege van, megkülönböztetendő a következőkben részletezett *külön étkezésektől*.

‘leültetik enni a nyírel’¹⁷⁶ rokonait’. Ezek az étkezések meghatározott időpontban történnek: délután, este későn 9-10 órakor és éjfél után hajnalban.

Az egész ünnepség ideje alatt azonban nincs olyan együttes étkezés, ahol az egész násznép egyszerre asztalhoz ül, ünnepi ebédre vagy vacsorára.

Az összetartozó rokonsági csoportok *közös étkezéseinek* nincs ünnepi jellegük, inkább szükségyszerűek: ‘leülnek enni, mert éhesek.’ Sokszor a násznagy szól a vőfélynék, hogy intézkedjen, mert az emberei azaz a meghívottai éhesek. A *közös étkezések* száma a napi kétszeri étkezésre korlátozódik. A ‘keresztapa emberei’ kétszer étkeznek, vasárnap délután és este 8-9 óra között. Az ‘apák’ — a menyasszony szülei és rokonai — vasárnap este későn és éjfél után, már hajnal tájban ‘ülnek le enni’. Az étkezések kevés számát és az ételek szerény mennyiségét jelzi az a szokás, amely az 1970-es évek végén volt elfogadott, hogy a lakodalmas vendégek otthonról vittek ételt — szalonnát, felvágottat, hagymát — kiegészítő a ‘porciót’.

Külön étkezéseknek fogom nevezni azokat az étkezéseket, amikor a lakodalmas vendégek a ‘porciót’, azaz az adagra kapott ételt és italt fogyasztják el. Pusztinában ‘porciónak’ nevezik azt az ételadagot, amelyet minden pár — házaspárok vagy két legény, ill. két lány — elfogyaszt mielőtt ‘pénzt vetne’. Mivel a vendégek nem egyszerre, hanem folyamatosan érkeznek a lakodalomba, így az étkezés is ‘szerre’ azaz egymás után, sorban történik. Általában a vendégek szólnak egy közeli felszolgáló rokonnak vagy a vőfélynék, hogy szeretnének leülni, és akkor megkapják az étel- és italadagot. Azok a lakodalmas vendégek, akik hosszabb ideig itt vannak, és már részt vettek a *közös étkezéseken* is, ettől függetlenül megkapják a ‘porciót’ is mielőtt ‘pénzt vetnének’.

A lakodalomban szokásos ételek megegyeztek a közösségben egyébként is elfogadott ünnepi ételekkel: savanyúlé, galuska (hús nélkül) és édeslaska, — kb. az 1970-es évekig ezek voltak a lakodalomban szokásos főtt ételek —, továbbá kukoricalepény, majd később a kenyér, kalács és a megszokott italok, pálinka és bor.

Körülbelül az utóbbi 30 évben kezdett változni az étrend, amennyiben új ételekkel bővítették a ‘porciót’ azaz a *külön étkezésen* elfogyasztott adagot. Ezek a változások a vagyoni és társadalmi differenciálódásnak, az élelmiszerkinálat bővülésének és a társadalmi reprezentáció kényszerének tudhatók be. Körülbelül az 1980-as évektől kezdve nem beszélhetünk többé egységes, szokványos vagy hagyományos lakodalmi

¹⁷⁶ Nírel (rom.) vőlegény.

étrendről. Míg a szegényebbek továbbra is megmaradtak a kétfogásos étrendnél, addig a szokványos, hagyományos kétféle étel mellett megjelent a harmadik és negyedik fogás is, természetesen először a módosabb családoknál. Kivételként megjelent az a lehetőség is, hogy az étkezésre két, teljesen új ételt — ételtípust —, előételt és sült húst körettel tálaltak. A legutóbbi mintegy 15 évben a lakodalomban feltálatl étkezés menüsora körülbelül a következőképpen alakult: előétel, galuska, sült hús körettel és savanyúsággal és desszert. Amikor elkezdtek a sült húst körettel és savanyúsággal tálalni, akkor a kalács külön fogásként, mint desszert került az asztalra.¹⁷⁷

A *közös étkezések* napjainkig változatlanul maradtak a kétféle étellel: savanyúlé és galuska. Az 1970-es évek előtt a lakodalmas vendégek mindannyiszor ugyanazokat az ételeket fogyasztották el. A három- vagy négynapos lakodalomban naponta friss savanyú levet főztek, a galuskát egyszerre elkészítették, és a fogadott főzőné napokra beosztva főzte meg.

A lakodalmi asztalnál napjainkig nem szilárdult meg a személyre szóló teríték használata. Csak egyedi esetben, például városi vendégek számára adnak személyre szóló terítéket. A *közös étkezéseken* a levest és a galuskát vagy az édeslaskát tálakban, egymás után váltakozva rakják a hosszú, keskeny asztalra, hogy az egymás mellett ülő emberek elérhessék. Étkezés előtt minden vendég kap egy pohár pálinkát. A bort literes üvegekben rakják az asztalra, és minden egyes üveg mellé tesznek egy poharat, amelyből a vendégek 'szerre' isznak.

A *külön étkezéseken* az adagot mindig két ember — egy pár — számára készítik elő. A 'porcióba' a változások előtt beletartozott egy tál savanyúlé, egy tál galuska, negyed liter pálinka, egy liter bor és 0,5 kg kenyér. Az újabb ételek megjelenése óta azokat tányérra rakják, így minden egyes pár közös tányéron kapja az előételt, és a többi fogást is közös tányérból fogyasztják el. Az italok mennyisége nem változott, viszont az előkelőbb lakodalmakban egy liter ásványvizet is adnak az üveges bolti bor mellé. Ezeken a *külön étkezéseken* a vendégpár egyszerre kapja meg kettő vagy négy tányéron a két- vagy négyféle ételt, és kedvük szerinti sorrendben fogyasztják el. Az adagba számított kenyeret korábban egy darabban tették az asztalra, az 1980-as évektől is csak kettő vágják, de nem szeletelik fel. Ha a 'porcióba' kapott kenyeret és italt nem tudják helyben elfogyasztani, akkor hazaviszik, bár ezt a szokást a fiatal generáció nem követi.

¹⁷⁷ A lakodalmi étkezések menüsorát és annak időbeli átalakulását áttekintő táblázatokat a Függelékben közlöm.

Az ételek változásával egyszerre megjelentek az új evőeszközök is: tányér, fémkanál, villa, kés.

Egészen új jelenségnek számít, hogy a lakodalomra képzett szakácsokat fogadjanak fel, akik irányítják az ételek elkészítését, s ezzel a helyi közösség ízlése és normái a szakácsok ízlésével, normáival és az őket szabályzó közegészségügyi előírásokkal keveredik. (Az alább következő eseteleírásban is egy ilyen alkalom 'sűrű leírására' vállalkoztam.) A hivatásos szakácsok megjelenésével egyszerre jelent meg a lakodalmi étrendben a frissen töltött kolbász és hurka, amelyet a kifejezetten a lakodalomra levágott állatokból készítenek. Az utóbbi tizenöt évben szokássá vált a lakodalomra disznót és borjút is vágni. Ennek következtében, azaz a húsételek megnövekedésével, a korábbi szerény ételválasztékhoz képest a lakodalmak ételválasztéka és mennyiségi bősége az anyagi és társadalmi presztízs reprezentációs terévé vált.

A rakott kalácsot (fonott kalács) és a szaggatott tyúkhúst, amelyet az 1970-es évekig osztottak, nem tartom az étkezési rend részének, mert meglátásom szerint nem az étkezésnek, hanem a lakodalom rituális rendszerének része.

Pusztinában egészen az 1960-as évek közepéig a lakodalmi szokásokban kiemelkedő szerepe volt a töltött tyúknak. Addig a lakodalomra a menyasszony édesanyja — búsanya — és a vőlegény édesanyja — örömanya — kötelessége volt, hogy gondoskodjon a töltött tyúkok elkészítéséről. Mindketten három-három tyúkot készítettek, illetve az örömanyanak 'a keresztapa tyúkját' is el kellett készíteni. A szárnyasok kiválasztásánál csak arra figyeltek, hogy jó nagyok legyenek, különösen az, amelyiket a keresztapának szánták. Abban az esetben, ha több násznagyot fogadtak fel — 2-3 házaspárpárt is —, akkor minden pár részére készítettek töltött tyúkot. A feldíszített egész tyúkkal köszöntik a násznagyokat, egy kis darabkával pedig a lakodalmasokat.¹⁷⁸

A lakodalom egyik kiemelkedő mozzanata amikor a töltött tyúkot 'beköszöntik a keresztapának'. Ez a lakodalom napján, tehát vasárnap délután 5-6 óra felé történik, amikor a vendégsereg — a násznép, az apák,¹⁷⁹ és az egyszerű vendégek¹⁸⁰ — már

¹⁷⁸ A köszöntés egyszerre jelenti a vendég üdvözlését, az ajándék (tárgy vagy pénz) átadását és átvételét, ennek megköszönését és a vendég megkínálását.

¹⁷⁹ A menyasszony szülei, közeli rokonai és szomszédai, akik a lakodalomban külön csoportot alkotnak. Egyszerre érkeznek meg a vőlegényes házhoz a menyasszony kelengyéjével. Az apákhoz tartozó vendégek adják a legtöbb tárgyi ajándékot a fiatal párnak.

¹⁸⁰ A távoli rokonok, barátok, akik nem tartoznak a közeli rokonok — örömapák, búsapák, keresztapák — csoportjához.

egybegyűltek, elfogyasztották az ebédet¹⁸¹ és várnak a pénzbeli ajándék átadására. Mielőtt a töltött tyúkot beköszöntik, az apák átadják a kelengyét a menyasszonynak és a közeli rokonok is átadják az ajándékaikat.

Az egész lakodalmasnép jelenlétében a vőfély a násznagy(ok) asztalához hívja a zenészeket, az örömanyt — aki hozza a töltött tyúkot — és a fiatal párt. Nótaszó és csujogtatások kíséretében a vőfély a következőképpen köszönti a násznagyokat: két keményebb pálcára két fonott kalácsot helyeznek és azokra teszik a násznagyoknak járó ajándékot, szötteseket, fejkendőt. A köszöntő szavak után, a menyasszony a szőtt törölközőt a keresztapa nyaka köré, a ruhácskát¹⁸² a vállára helyezi. A fejkendőt a keresztanya vállára teszi. Ők szintén két kalácsra helyezve adják át a fiatal párnak szánt ajándékot. Az ajándékokkal együtt az örömanya és a keresztanya kicserélnek két-két kalácsot. Az ajándékok átadása után a vőfély a feldíszített tyúkot átadja a násznagynak; ez alkalommal a tyúkkal és a keresztapával kapcsolatos tréfálkozásra és a viccelődésre is sor kerül:

— ‘Mikor kell béköszönni a tyúkat a keresztapának, akkor két kalácsra tesznek egy zsmnált (újságot), s arra teszik az ajándékot. Réja tették a kendezőt, amit kell felvetni a keresztapának, s a ruhát a keresztanyának. S akkor, mikor bérázták azokat nekik, a keresztanya es adott más két kalácsat, s ő es arra tette az ajándékot. Béköszönik a kalácsokat az ajándékval; két kalácsat adnak a keresztapának, s két kalácsat ad vissza a keresztanya es az ajándékval. A kalácsakat lerakják, s akkor veszi a vornicsel (vőfély) a tyúkat egy tálba, s akkor azt rájzák. A tyúknak a csókjába (csőrébe) tesznek egy cigárát, egy pipát, hogy kacagják. Azt meg es gyútsák, hátul tesznek egy hagymát — hogy tojik meg azt mondják, de az tréfa dolog —, azt kacagják. A mellette levők hujogtatnak, s a vornicsel rájza, táncoltassa a tyúkat fenn.’¹⁸³

A vőfély szöveges köszöntőjében tréfás célzások arra utalnak, hogy a tyúkért fizetni kell. A töltött tyúkot a násznagy asztalára teszik, és ott marad a lakodalom befejezéséig. A beköszöntés és a tyúk átadása után kezdődik a pénzadományok gyűjtése. Első adakozó a násznagy és meghívottai — a násznép —, ezt követően pénzt vetnek a többi lakodalmasok is.

¹⁸¹ Jelen esetben ebéd alatt együttesen értem a *közös és külön étkezéseket*, azaz amikor a közeli rokonok a *közös étkezésen* és az adagra kapott ételeket, az egyszerű vendégek pedig az adagra kapott ételeket a *külön étkezésen* elfogyasztják.

¹⁸² Ruhácska, azaz zsebkendő.

¹⁸³ A töltött tyúkra vonatkozó adatokat édesanyám elbeszélése alapján írom le.

A lakodalom befejezésekor, miután a pénzt megolvasták, a keresztanya felszaggatja a tyúkot,¹⁸⁴ felszeleteli a két fonott kalácsot és megkínálja a hozzá tartozó vendégeket.

A lakodalmások köszöntése — az ajándékok és a pénz átadása és átvétele — minden egyes adakozó külön köszöntését is jelenti. A pénzt és az ajándékokat személyesen a fiatal házaspár veszi át, az általuk felkért tisztségviselők és a vőfély kíséretében. A felszeletelt kalácsot egy tarisznyában, a húst egy nagyobb tálban hordozza a fiatal pár után a két asszony, akiket a búsanya és az örömanya bízott meg az osztogatással. A pénzajándék összegyűjtésekor tehát a fiatal pár maga járja végig a vendégek asztalait és egyenként köszöntik őket két pohár pálinkával — 'páros pohár'¹⁸⁵ —, szaggatott tyúkhússal és kaláccsal.¹⁸⁶

— 'Mikor ajándékot adtak régebben (1970-es évek eleje), akkor adtak egy darabacska húst azoknak, akik csak ajándékot adtak. Akkor a búsanya es sült kalácsot, s töltött tyúkat. Adtak egy darabacska húst, amikor beadták az ajándékot. A kezébe adták a darabocska húst egy szeletecske kalácson. [...] Akik pénzt vett'ek azoknak es adtak egy faláska húst kalácsra téve, de azt az örömanya adta. Ő sült tyúkat a nuntásak (lakodalmások) részére.'

Azok a lakodalmások tehát, akik csak tárgybeli ajándékot adtak, ha részt is vettek a közös lakodalmi ebéden, adagot nem kaphattak, hanem csak a lakomát jelképező töltött tyúkból és a kalácsból kaptak szimbolikus darabot.

— 'A tyúkat megtöltötték, hogy legyen szaporább, a tölteléket megették a rokonak a közelibbek, de az ember kezébe adtak egy darabacska szárnyat, egy darabacska húst. Felszaggatták apróra, s mindenkinek, aki ajándékot adott, tettek egy darabacska húst a kalácsra, s a kezébe adták.'

Az utóbbi húsz évben a búsanya már nem készít az ajándékosok részére töltött tyúkot, helyette bolti kekszet adnak és zsebkendőt vagy törölközőt tesznek a vállukra, mint azoknak, akik pénzt vetettek. Már csak a násznagyoknak sütnék töltött tyúkot, amit azok a lakodalom befejezésekor hazavisznek és otthon fogyasztják el.

— 'Most nem eszik meg. Viszik haza. Csak régen szaggatták fel a végén, s megették. Olyan bolondak, viszik haza, s otthon eszik meg! Más olyan, hogy közre teszi: hallottam vót, hogy Nyisztor Istán Katalint mikor haza kísérték, nem csapta el az

¹⁸⁴ Kézzel apró darabokra tépi a töltött tyúkot.

¹⁸⁵ A páros pohár egyikét a menyasszony kísérlője, másikat a vőlegényé adja.

¹⁸⁶ Ha a vendég tárgyi ajándékot ad át, akkor a búsanya által felfogadott asszonytól, ha pénzt ad át, akkor az örömanya által felfogadott asszonytól kapja a szaggatott tyúkhúst és a kalácsot, és ők ruháskát is kapnak a vállukra.

embereit. Felszaggatta a tyúkat, s mindenkinek adott, aki ott vót, de mindenki nem teszi meg ezt.’

A töltött tyúk szerepe az utóbbi húsz évben leszűkülte, már csak a keresztapáknak csinálnak. A lakodalmasok jelképes köszöntése szaggatott hússal és kaláccsal teljesen elmaradt. De még napjainkban is a keresztapa köszöntése jelzi a lakoma csúcspontját, az adakozás kezdetét. Amikor a keresztapának készített tyúkot feldarabolták és elfogyasztották, újabban viszont hazavitelre becsomagolják, akkor van vége a lakodalomnak.

A töltött tyúk legfőbb funkciója azonban a lakodalom egyik legfontosabb eseményének, az ajándék begyűjtés kezdetének, illetve később az egész lakodalom befejezésének jelzése. Ahogyan a keresztelői lakománál, a lakodalomban is megjelent, 1995-ben a torta. A násznagyné kívánságára, öt tortával kellett köszönteni. Mivel az öröme a hagyományos módon elkészítette a köszöntő töltött tyúkot és a kalácsokat, nem akarta a külön készített torta költségét állni. Mivel ez az öröme és a búsanya közti hagyományos munka- és költségmegosztást felborította, nem tudták eldönteni, ki fizesse ki a tortát. Hangsúlyozni kell azonban, hogy a vitát kiváltó torta nem a töltött tyúk és a kalács helyett szerepelt, hanem ezekkel egyszerre történt a köszöntés. A rákövetkező időszakban torta nem szerepelt a lakodalomban.

A család

A következő esetleírásban szereplő lakodalom 1997 nyarán zajlott le Pusztinában. A vőlegény apai ági (lány)unokatestvérem fia. A lakodalom szervezésében a vőlegény családjának van kiemelt szerepe; a lakodalom költségeinek nagy részét ők fedezik. A lakodalom lefolyását az étkezések középpontba helyezésével mutatom be. Fel kell hívnom a figyelmet arra, hogy ez a lakodalom néhány pontban rendhagyónak számít. A család próbálta követni a lakodalmak hagyományos menetét, szerkezetét, de bizonyos okokból belekényszerült rögtönzött szükségmegoldásokba, a helyszínek, az eszközök, az ételek elkészítése vagy találása terén.

A lakodalomban elejétől fogva igyekeztem jelen lenni, ezt megkívánta a rokonsági kapcsolat is. A vőlegény édesapja leszázalékolt rokkantnyugdíjas, gazdag családból származik, a faluban a saját portáján fiával közös boltot vezetnek. Dolgozik mint beszerző, eladó, mindenes. Ezenkívül 3-4 hektár földön gazdálkodnak, állatokat tartanak. A vőlegény anyja származása is előkelő, gazdag családnak számítanak a faluban. Foglalkozása a falu postása, besegít a boltban, a föld művelésében. A vőlegény

édesanyát Tinkának hívják, két testvére van, egy lány és egy fiú. Fivére (érettségivel, pártfőiskolával, most egyetemre jár) fontos pozíciót tölt be a polgármesteri hivatalban, amely a közigazgatási egység központjában, Párjol-ban működik. Lánytestvére, Katalin, akkor cipőboltja volt, jelenleg leszálalékolt nyugdíjas és tejgyűjtőt működtet a saját portáján. A vőlegény vendéglátó-ipari szakiskolát végzett Brassóban, dolgozott mint pincér, pár év után azonban súlyos betegsége miatt leszálalékolták. 1990-ben vegyes boltot nyitott szüleinél, egy erre a célra épített épületben. A faluban ő is gazdagnak számított, egyike volt a legfiatalabb üzletembereknek. Saját házat is épített a falu előkelő részén. Betegsége továbbra is kísérte, nem tudták pontosan diagnosztizálni, kezelni, és családja tagadta, hogy súlyos beteg lenne. Az udvarlás, házasságkötés szinte beletartozott az élet-halál közti küzdelembe.

A vőlegény 29 éves volt, amikor házasságot kötöttek, a menyasszony 18 éves volt és nagyon szép. Már az udvarlás idején fontos beszédtema volt a faluban a beteg gazdag fiú, ill. a szerény családból származó szép lány kapcsolata, majd az esküvőjük is.

A vélemények a szokásosnál is szerteágazóbbak voltak: — ‘a lány csak a fiú pénzét akarja...’ — ‘a fiú a halálán van, minek kell házasság’ — ‘a szülők miért nem szólnak bele...’ A szülők fiuk kívánságát szentnek tekintették. Voltak megelőző viták, de a vőlegény nagyon elszánt volt. Bízott benne, hogy meggyógyul, élni akarta az életet, úgy, mint mások. Betegsége mellett is megtehetette, hogy lakodalmát olyannak tervezze, amilyennek akarja.

Az esküvőt megelőző négy vasárnap van a házasságkötés kihirdetése a templomban, ahol a párnak már kitüntetett szerepe van: a menyasszony viseletben, a vőlegény öltönyben külön helyen, elől állnak a templom közepén. A vőlegénynek széket kellett adni és csak ülve tudta hallgatni a misét. Ez soha senkivel nem történt még meg. Ez már jelezte a szomorú helyzetet és szaporította a rossz- és jóindulatú sajnálkozásokat.

Az előkészületek

Az előkészületek már tulajdonképpen egy évvel korábban elkezdődtek: borszőlőt vásároltak, a szilvapálinkát kifőzték, és nem itták meg, azaz ‘ledugták a korsókat’ és félretették őket. A bikaborjút erre a célra meghagyták és egy süldővel együtt hizlalták. Nyár elején a vőlegény édesanyja gondoskodott a szőlőlevél gyűjtéséről, tartósításáról. Ezeket az előkészületeket minden tehetősebb szülő megteszi, ha nősülő fia van. A legfontosabb készülődés, amelyet a falu is észrevesz az ‘élet’, azaz a porta, a ház

felújítása, a kerítések lefestése, amely már egy-két hónappal az esemény előtt megkezdődött.

Az alapélelmiszerek beszerzése két héttel a lakodalom előtt kezdődött. A vásárlást a vőlegény és az édesapja bonyolították le Bákóban. Igyekeztek a nagyobb lerakatokból beszerezni a boltból egyébként hiányzó élelmiszereket. Előzetesen beszéltek a pusztinai főzőnével, akitől a mennyiségeket kérte, hogy tudják, miből mennyit kell vásárolni. A legfontosabb élelmiszerekre kellett figyelni: olajbogyó, sajt, tőtikének (galuskának) való rizs, levesbe való tészta és a fűszerek: delikát, bors, paprika. A többi mindig megtalálható volt saját üzletükben is: olaj, cukor, liszt, süritett paradicsom. A friss zöldségeket a lakodalmat megelőző héten szerezték be. Külön figyelték az uborkára, amit a hét elején 'elsóztak', azaz kovászoltak, két 60 literes bödönben, hogy vasárnapra jó legyen. A káposztát, zöldpaprikát, paradicsomot pénteken vásárolták meg. A kenyeret előzőleg megrendelték, és szombaton szállították egyenesen a kultúrházba. Bákóból kölcsönöztek evőeszközöket: rozsdamentes kanalat, villát. A vőlegény nem egyezett bele, hogy a kultúrház tulajdonában lévő fém evőeszközöket használják: 'azoknak meen a vas ízik, amikor esznek vele' — mondta a vőlegény. Az asztalok letakarására nagy mennyiségű fehér papírt vásároltak, amelyet cserélni szoktak, ha nagyon foltos lesz.

Hívogatás

Pusztinában nem szokás a lakodalomba hívogatni, de a násznagy (elnevezése itt 'keresztapa') meghívja a saját embereit, akik elmennek az ő lakására, vele együtt egy csoportot alkotnak, amely mindig a 'keresztapát' kíséri. Ezek a 'keresztapa emberei'. Ide tartoznak közeli rokonai, főleg fiatal házaspárok, mert a menyecskék alkotják a csujogtató csoportot. Külön megkéri a fiatal asszonyokat, hogy 'tegyenek kendőt'. Ez a fátýolkendő a legelőkelőbb darabja az ünnepi viseletnek.

A vőlegény édesanyjának feladata, hogy 'galuska tötésre' hívogasson, és 'főzőné' fogadjon. Ez alkalommal a 'főzőné' fogadása elmaradt, a vőlegény városi hivatásos szakácsokat hívott. A 'főzőné' szerepét Katalin, a vőlegény (anyai) nagynénje vállalta. Egy héttel korábban, vasárnap a templom előtt, mise után kezdte a vőlegény anyja a hívogatást. Ha mindenkit nem talált volna meg, akkor személyesen is elmegy és meghívja az asszonyokat 'galuska tőteni'. A meghívottak számára ez egy kitüntetett szerep, csak a legközelebbi nő rokonok, szomszédok vesznek részt a szombat délelőtti galuskatöltésen. Amikor Tinka meghívott, tréfálkozva kérdeztem, hányan leszünk?

Mondta, hogy ne féljek, mert sokakat hívott, gyorsan fog menni és nem csak galuska lesz a lakodalomban, — ‘meg győzzük tőteni, vágunk bikát, disznyót, lesznek bukatárok (szakácsok) es. Gyere el, amikor szükséged lesz, én es eljövök!’ Megígértem, hogy elmegyek és megkérdeztem, hogy vigyek-e valamit magammal. — ‘Hozz szátért, ha van. Jó lenne káposzta vágni! Az nincs mindenkinek, nekünk sincs olyan sok bárdunk.’ — Érdeklődtem, hogy ha szakácsokat is fogadnak, ki főzi a galuskát? Vállalják azt is a szakácsok? Elmonda, hogy a szakácsok Roznov-ból valók, és úgy egyeztek meg, hogy az itthon levágott állatokból fogják elkészíteni az előételeket és a sültet. Kezdtet izgalmassá válni, hogyan dolgozza fel, és készíti el a két szakács a két állatot egy nap alatt. A vőlegény egy hónappal a lakodalom előtt, megkereste a szakácsokat, megállapodott a fizetségben, a teendőkben, hogy miből mit készítenek, és mi lesz a menü.

A vőlegény feladata volt meghívni legénybarátait, fiatal férfi rokonait a szombati zöld ág hordásra, mellyel a lakodalmas házak kapuit feldíszítik. A kultúrház kapuja és ajtaja, ahol a menyasszonyt bevezetik, zöld ággal, virággal van díszítve. A vőlegény édesapja szombat reggelre hívott segítő férfiakat, szomszédokat és közeli rokonokat (férfi testvéreit) a két állat levágására. Akik szombaton segítenek, azoknak osztják a további szerepeket is a lakodalom ideje alatt. Fontos, hogy megbízható és munkabíró személyek legyenek.

A helyszín

Magát a lakodalmat a kultúrházban tartották. A kultúrházat a volt iskolából alakították át, de az épület alkalmatlan a lakodalmak lebonyolítására. Nincs benne konyha, nincs a víz bevezetve, nincsenek alkalmas tűzhelyek, ahol főzni lehetne. Kialakítottak ugyan egy helyiséget, az épülethez hozzáépítve, ahol nyáron főzni lehet, műanyagbordókban vizet lehet tárolni, vedrekben lehet mosogatni. A főzéshez összetákoltak három, kályhának nehezen nevezhető tűzhelyet, amelyre 50-100 literes lábasokat lehet tenni, piláf készítésére, vagy egyéb étel felmelegítésére, főzésére. Ezt a helyiséget, a házaknál található ‘nyári tüzelő’ mintájára alakították ki. Mindenki csak úgy emlegeti, hogy ‘hátral a tüzelőbe’. Padok is vannak, amelyekre lábasokat, tálakat, élelmiszereket lehet pakolni. De még így is alkalmatlan a lakodalom lebonyolítására. A lakodalmat megelőző héten visznek tüzelőt, vizes edényeket, asztalt, és a kályhák fölött a tetőt ponyvával egészítik ki, hogy eső esetén a víz ne csepegjen bele a fővő ételekbe. Pénteken, szekérre rakják a fát, az edényeket, a lábasokat és viszik az iskolához, a

‘kaminhoz’.¹⁸⁷ Közele férfi rokonok szerelték fel a tüzelőt, és a vőlegény nagynénje ellenőrizte, hogy minden rendben legyen. Még hiányzott a sült készítéséhez szükséges grillsütő, és a szén. Megbeszélték, hogy azt vasárnap reggel szállítják a helyszínre, nehogy ellopják. Kijelölték a vőlegény egyik unokatestvérét, Pétert, hogy ő felel a grillsütő szállításáért. A gyors szállításokhoz mindig volt személyautó készenlétben.

A másik fontos helyszín, az a helyiség, ahol az ételeket, az italokat közvetlenül tálalásra előkészítik, és innen viszik az asztalra. Itt körben a falak mellett pultszerű asztalok vannak, amelyeken megoldják az adagolást: ezeken szeletelik az asztal alatt nagy kosarakban, zsákokban tárolt kenyeret, a sajtot, a húsokat, és itt tárolják az üvegben előkészített italokat. A helyiség voltaképpen a konyhához tartozna, de mintegy 50 méter távolságra van a ‘tüzelőtől’ és az udvaron át lehet megközelíteni. Ebben a volt osztályteremben állt egy polcos szekrény, amelyet be lehetett zární. Ide rakták be pénteken a kanalat, villákat, poharakat és újonnan vásárolt 350 darab, színes virágokkal díszített mélytányért. Az evőeszközöket a többnyire szervezők hozzák, városi specializált cégektől kölcsönzik, vagy a faluból kéri kölcsön, esetenként meg is vásárolják. Így történt most is. A tányérokat abból a pénzből vásárolták, amit bérleti díjként kellett volna fizetni a házért. A tányérok a kultúrház tulajdonában maradtak, és idővel összeállt egy egész készlet lakodalom vagy halotti tor lebonyolítására.

Amikor a tányérokat és a többi evőeszközt odavittük, én magam valamint a család néhány tagja terepszemlét tartottunk a kultúrház helyiségei fölött. Arra kerestünk megoldást, hogyan lehetne az ételek tálalását megoldani a nagyon nagy számú vendégseregnek. Látván az eddig tálalásra használt kis helyiséget, megkérdeztem, hogy mit fognak itt csinálni, mire lesz ez elég? — ‘Hát mindenki itt csinálja, elég kell legyen’ — mondta a vőlegény édesanyja, arra utalva, hogy más lakodalmakon is ebből a helyiségből tálalnak. A helyiség előtti hallba szoktak érkezni a vendégek, innen lehet belátni a nagytermet, ahol az asztalok állnak, és a táncteret is. Erről, a néhány lépcsővel magasabb pontról szokták nézni a vendégek a történeteket. Itt van a legnagyobb ütköző pont, ezért a munkálkodóknak itt nem lehet elérni.

Volt azonban egy hosszú, lezárt folyosó, és onnan is nyílt még egy terem, ahol régebben mozi volt, és amit ezért mindenki ‘sötét iskolának’ nevezett. A hosszú folyosóról nyílt még egy, eddig használaton kívüli kijárat az udvarra, ahonnan közelebb volt a ‘tüzelő’ is, amely ‘a bütübe’, azaz az iskola hátsó felébe épült, mint ahogyan a portákon is a ház

¹⁸⁷ Cămin Cultural, románul a kultúrház elnevezése.

hátuljába épül a ‘nyári tüzelő’. Nézegettük, méregettük Katalinnal (a ‘főzőnével’) és fiával, Péterrel együtt, hogy ha kinyitnánk a lezárt folyosót, használni lehetne a ‘sötét iskolát’ és magát a hosszú folyosót is. Már csak az engedély kellett és a kulcsok, de azt mondták, hogy ez a legkevesebb. Szombaton hosszú asztalt helyeztek erre az eddig nem használt folyosóra is, és mint utólag kiderült, nagyon hasznos volt a folyosó és a nagyterem kinyitása. Mindkettőre szükség volt vasárnap. A folyosóra kiköltöztették a kenyérszeletelést és az italokat, a ‘sötét iskolába’ még asztalokat is terítettek, mert nem fértek el a vendégek a nagy teremben.

A nagy terem, ahol a lakodalom zajlik, két nagy osztályteremből és a köztük lévő hallból jött létre, úgyhogy két falat lebontottak. Amikor lakodalomban vagyok, mindig csak reménykedem, hogy az elbontott falaknak nem volt tartó szerepük. Az iskola 1916-ban épült. A terem egyik felében színpad is van, amelyre a lakodalomban kapott ajándékokat helyezik el, és a zenekar is ott muzsikál. A vendégek egyenként 3-4 méter hosszú, keskeny asztalokról esznek, amelyeket a halotti torban is használnak. Ezek mellett keskeny padokon ülnek. Nyáron, ‘nagy lakodalomban’ a kultúrház udvarára is raknak asztalokat, padokat. A kultúrház udvara kerítéssel van körülvéve, a kapuk hiányoznak. Ezelőtt pár évvel leszerelték, mert az egyik kidőlt és halálos balesetet okozott. A gyerekek nyitogatták, hintáztak rajta és az egyik kislányra dőlt, akit nem tudtak megmenteni. Az udvaron, a kerítés mellett van WC, két külön helyiséggel, ennek a kulcsát egyszerre adják a kultúrház kulcsával.

A lakodalmat megelőző hét munkái

Katalin, aki vállalta a ‘főzőné’ szerepét, szólt, hogy ha kedden volna kedvem és időm, segíthetek, megnézhetem, hogyan ‘sózza el az uborkát a nuntára’.¹⁸⁸ Voltaképpen így jelezte a segítségkérését. Hétfőn a vőlegény hozta a kovászolni való uborkát, szép aprót, frisset, — ‘ha fonnyadt, akkor nem lesz jó sós uborka, lágyak lesznek’¹⁸⁹ — mondta Katalin nagy szakértelemmel kedden reggel, mikor megmutatta a minőségi uborkát. 50 kg uborka volt. Nagyon nagy mennyiségnek tűnt. Fontolgattuk, bele férne-e az egyik 60 literes ‘nájlon (műanyag) hordóba’? Úgy döntöttünk, hogy előkészítjük a két 60 literes hordót, mert a fűszerekkel együtt jobban elfér az adott mennyiség. Hárman osztottuk be a feladatokat, Tinka, a vőlegény anyja, Katalin, a testvére és én magam. Az uborkát

¹⁸⁸ Nunta, románul lakodalom.

¹⁸⁹ ‘Sós uborka’ — A savanyúság lehet uborka, káposzta is, amit sóval raknak el, elnevezésére mindig a ‘sós’ jelzőt használják, vagy ‘sózálnak’ mondják, soha nem mondják ‘sebes’. A két szó ‘savanyú’ jelentéséről bővebben írtam a II. 3. fejezetben.

megmostuk hideg vízzel, utána következett a frissen kiásott torma pucolása. A kertből a házi asszony, Tinka hozott csombort, kaprot, sárgarépát, zellergyökeret levéllel együtt, leveles meggyfaágakat, fokhagymát. Olyan sok volt, hogy már biztosak voltunk benne, hogy két edényre lesz szükség. A férfiak, a vőlegény és az édesapja, néha beleszóltak az ‘asszonyok dolgába’ tréfás megjegyzéseikkel — ‘annyi szénát belétesznek az uborkába, hogy a végén sziloz (siló) lesz!’ De azért még mostunk szárított kaprot, tavalyi csombort, mert ‘a tavalyinak erősebb a bűze, jól meg van érve’ — mondta Katalin. Előkészítettünk 1-2 kg friss paprikát is, ez is kellett íznek. Az edények aljára raktunk minden fűszernövényből, nem sajnálva a mennyiséget — ‘van a kertbe, ezért nem adtunk pénzt, ez nem árt a szálalékba!’ — így biztattuk egymást, és folytattuk a munkát. Az uborka közzé raktunk tormát, paprikát, sárgarépát, zellergyökeret, fokhagymát. Az uborka tetejére a leveles, frissen szedett fűszernövényeket — kaprot, csombort, zellerlevelet — és a meggyfaágat. A tetejére zsindegyarabokat raktuk, és nagy kövekkel lenyomtattuk. Már csak ‘el kellett levezni’, azaz elkészíteni az ecetes sós levet. Nem tudtuk mennyi lére lesz szükség a két hordóba, amelyek a fűszernövényekkel és a lenyomtató ágakkal, kövekkel együtt megteltek, ezért úgy döntöttünk, hogy készítünk egy 60 literes üstben sós vizet, és ha nem elég, még pótoljuk. De a tiszta ecetet külön öntöttük bele a hordókba, hogy ne ‘menjen kárba’. Elenyésző mennyiség volt. Egy liter a két edényben. Felvilágosítottak, hogy az ecet is csak íznek van, mert ‘itt nálunk jobban szeretik a sós uborkát, se (hiszen) jobb es nyáron’. A sós lé készítésénél már gondolkodtak, hogy pontosabban kellene adagolni, ‘mint amikor csak úgy magunknak készítsük!’ Kérdezték is tőlem, hogy én többet jártam, többet tudok... Kiderült, hogy maguknak úgy szokták, hogy egy liter vízhez, tesznek egy nagy kanál sót. Én is megerősítettem, hogy én sem tudom másképpen, és láttam, hogy meg vannak elégedve. A nagy üstbe öntöttünk öt vödör vizet, Katalin hozta a zsákot a sóval, és kezdte rakni és számolni a kanalakat.

Tinka hívta a férjét, hogy kínálja már meg valamivel a ‘napszámosokat’ azaz saját magukat. Jött is gyorsan Péter az üveg pálinkával és a poharakkal, és kinevetett bennünket, hogy kanállal adagoljuk a sót! Változtattunk. Lemértük, hány kanál só fér bele az egy literes kannába és mindjárt gyorsabban végeztünk az adagolással. Amíg kóstoltgattuk a lakodalmi pálinkát, kevertük a vizet az üstben, hogy a só feloldódjon. A sós lé nem volt elég a két hordóba, még kellett készíteni 30 litert. A biztonság kedvéért négy vödör vizet csináltunk, — ‘abból jut es, marad es’ — hangzott el a bölcselkedés. Így is történt. A maradék levet kiöntöttük és készen is voltunk. A pálinka után Tinka

hozott ‘valami falnivalót’, ami jól esett az erős pálinka után. A tányéron felvágott volt, sajt, olajbogyó, paprika és paradicsom. A kenyeret Péter egészben rakta le az asztalra, a nyári konyhának használt nyitott helyiségben. Leültünk az asztal mellé felszeleteltük a kenyeret és ettünk kézzel. Péter csak viccesen jegyezte meg, hogy miért nem használunk evőeszközt. Meg is kapta a feleségétől — ‘miért nem hoztál, a kenyeret se vágta fel! Nekünk jól van, csak magunk közt vagyunk! Vasárnap eszünk furkulicával (villával), akkor látnak a perzsóiak!’¹⁹⁰ Örvendtünk, hogy befejeztük az uborka ‘sózást’. Maradt a levének a ‘szórása’, azaz forgatása, amely legalább naponta egyszer szükséges. Már meg volt a megoldás: slagot eresztenek a hordóban és levegőt fújnak bele, így ‘szórják meg a levét’, hisz a nagy mennyiséget nem tudják kiönteni és újra visszatölteni. A műanyag hordókat nem merik gurítani az udvaron, — ‘jók voltak a régi cserefa hordók, megraktuk mindenfélével, elsóztuk, ledugtuk a fenekét, se egész összettel hengergettük az udvaron, amíg megsósult, utána bé a pincébe. Csak Karácsony előtt dugtuk ki, az erőt jó vót!’

Tinka megköszönte a segítséget, és megbeszéltük, hogy szombaton jövök galuska tölteni, de azt is, hogy bármikor, ha valamire szüksége van, akkor telefonál, és segíték, ha tudok. Péntekre ütemezték be a kalács¹⁹¹ és a kozona¹⁹² sütését, amelyet Katalinnal együtt fognak készíteni. Kérdeztem, hogy mit csinálnak szerdán, csütörtökön? Szerdán ‘elrakják a házat’, takarítanak, rendbe raknak mindent a tiszta szobában, hogy vasárnapra kész legyen. Ott történik a legénybúcsúztató, az kell a legszebb legyen. Tinka előkészíti a ‘gunyáit’: a kendőt, az inget, a gyöngyöket. Olyan régen ‘tett kendőt’, hogy össze kell szedni, elő kell készíteni a nagyünnepelő viselet tartozékait. Amikor az anyós a menyasszonyt ‘bevezeti’ a lakodalom helyszínére, maga a legrangosabb ünneplőt viseli, ‘sárig’ kendőt¹⁹³ visel.

Amikor a csütörtöki teendőkhöz ért, a fejéhez csapott, hogy már kezdődnek a bajok: — ‘hát én elfelejtettelek meghinni csütörtökre, az esküvésre! Erőt nem busulom, az anyatársam baja, de az én rokonságomat reám bízták, hogy én híjam meg.’ Mint kiderült, nem tartotta fontosnak a sok hívogatást, tudja, hogy sok a dolga mindenkinek, és a csütörtöki polgári esküvőre inkább a legfiatalabbak kísérik el a menyasszonyt és a vőlegényt a polgármesteri hivatalba. Engem is arra biztatott, hogy csak az iskolához

¹⁹⁰ A román faluból, Párjol-ból várt vendégekre utalt.

¹⁹¹ Lakodalmi fonott, kerek, perec formájú kalács.

¹⁹² Hosszúkás alakú, foszlós diós kalács. Elnevezése a román nyelvből származik. Különbözőbb rituális szerepe nincsen a lakodalomban.

¹⁹³ Sárga színű, két méter hosszú selyem fátyolkendő.

menjek ki, csütörtökön a polgári szertartás után — ‘enni, inni, táncolni, ha van kedvem, időm.’

Péter jött egy üveg borral és egy pohárral a kezében — ‘a sok tisztelődésnek (italkínálás) nem lesz jó vége, még messze van a vége!’ Tinka viccenk szánta a megjegyzést, bár igaza volt, de azért mindenki elfogadta és megitta a bort, amikor rá került a sor.

Én közben a pénteki napon gondolkodtam, a kalács és a kozona sütésén, hogy nem lesz e sok ez egy napra. El is mondtam nekik, hogy 5-6 kemence kozona kisütése, nem könnyű egy nap alatt, még akkor se, ha Katalinnak segítünk. Ezen kívül az ‘örömkalács’¹⁹⁴ több időt vesz igénybe, fonni, díszíteni kell. Elmondtam, hogy a bátyám esküvőjén a nővérem volt a kalácssütő, és emlékszem, milyen sok munka volt a kozona és a kalács sütésével. Egy nap alatt megsütötte, de a nővérem szakember, tanult cukrász. Akik segítettek, csak szaladgáltak körülötte, és csodálkoztak, hogy milyen gyorsan csinálja. Itt a faluban mindenki ahhoz van szokva, hogy reggel elkezdik, és délutánig, estig csak a kozonát sütik; egy teljes napot szánnak a kozona készítésére. Aki nem csinálja azt mindennap, nem tudja másképp, gyorsabban csinálni, csak a megszokott tempóban. Egy-két pohár bor és hosszas fontolgatás után, Tinka elhatározta, hogy asszonyt fogad a kozona megsütésére. A faluban már van olyan ‘főzőné’, aki vállalja a lakodalmi kalács sütését, és kozonát is készít rendelésre. Van kemencéje, és a süteményeket otthon készíti el. Az alapanyagokat és a tüzelőt kell biztosítani, mindent egy nappal a kozona sütése előtt oda kell szállítani, s a kozonát készen elviszik. Azt nem ígértem meg, hogy csütörtökön részt veszek a polgári esküvőn, azt viszont igen, hogy számíthatnak rám pénteken, segíték, amit tudok, a kalácssütésnél.

Amikor hazaértem, elmondtam anyámnak, hogy elígérkeztem kalácssütésre péntekre. Kinevetett, hogy az nem olyan könnyű dolog, azt tudni kell, hogy a kalácsok szépek legyenek, azt sokan látják — ‘annak nem heába mondják örömkalács, annak olyan asszont kell híni, aki jól tudja, szépen meg kell fonni, cifrázni.’ Megkértem, hogy mondja el, mit kell tudni, hogyan sütik? Hosszan kellett alkudoznom anyámmal, hogy rendes ‘adatközlő’ legyen! — ‘Téged hívtak, te kell tudjad! Mé’t nem híttak egy vénebbet, azok jobban tudják! A nyirelnek (vőlegény) az anyja kell tudja, ő az örömanya! Ha nem tudja, kérdezze meg ő az anyját, Dani Györgynét!’ — Anyámmal

¹⁹⁴ Örömkalács és búskalács: az elnevezés a készítőkre utal. Az örömkalácsot a vőlegényes háznál, az örömapa házánál, a búskalácsot a menyasszonyos háznál, a búsapa házánál készítik.

együtt felidéztük bátyám lakodalmát, amikor mi is örömkalácsot sütöttünk. A kalács tészáját nem kell ízesíteni: a lisztbe csak élesztőt, vizet és sót, kevés cukrot kell tenni. Keményebbre kell gyúrni, nem szabad hagyni teljesen megkelni, hogy lehessen fonni, formát adni neki, díszíteni. A tepsiben nem kell tovább keleszteni. A tepsiben, bevetés előtt, le kell kenni tojással. Én közbe jegyzeteltem. Amikor anyám észre vette, hogy írok, elhallgatott. Nem értettem, hogy miért, és vártam. Emelt hangon folytatta — ‘Te most mit akarsz tudni? Amikor Margittal (a nővérem) sütöttétek a kalácsot, nem csináltatok úgy, ahogy kell! Azt csináltatok, amit akartatok, nem es hallgattatok reám, megraktatok mindenfélével, mint a kozonát. Amikor Margit ment férjez (1972), akkor sütt’em igaz’ búskalácsot. Akkor még nem tudtatok belészólni! Úgy csináltam, ahogy én tanultam mómámtól: liszt, só, víz, s egy kicsi nádméz. Az olyan tippat (keletlen) kell legyen, az a kalács! Most csak kerek a formája, de olyan, mint a kozona. Mi jó keményre csináltuk, s úgy es jó vót, akkor nem vót ennyi minden!’

Csütörtökön délben elmentem a kultúrházhoz, inkább nézelődni, hogy mi történik a polgári esküvő után. Legalább tíz asszony sürgött-forgott, terítettek, várták a fiatal pár és a vendégek érkezését. A tálaló helyiségben készen voltak a tányérok az előétellel: sajt, felvágott, olajbogyó, zöldpaprika és paradicsom. A kenyér felszeletelve szintén tányérokra volt rakva, és várták a fiatalokat, hogy kezdjék ‘bérakni’ az asztalokra. A menyasszony rokonai, szomszédjai voltak a vendégvárók, a segítők. Magyarázkodnom kellett, hogy mi járatban vagyok; nem a vendégsereggel érkeztem, nem tartoztam a menyasszony rokonai közzé, így a segítők közzé sem. Azért tréfálkozva mondták, hogy beállhatok a sorba segíteni. Mondtam, hogy én majd holnap segítek ‘az én nyámjaimnak’ (rokonaimnak), most csak táncolni jöttem. Tréfának jó volt, de én szerettem volna tudni, hogy mi lesz az étrend, mit tesznek ilyenkor az asztalra. Végig kellett hallgatnom az idős asszonyok nemtetszését, — ‘még ezt es kitalálták, hogy asztalt tesznek csütörtökön es! Nagy dolog a kevélység, egy kitalálja, s mindenki csinálja utána, me’t senki se akar lemaradni...’ — A fiatalabbak csak legyintettek és végezték a dolgukat. A nagyterem egyik felében az asztalok fehér papírral voltak leterítve, a fő asztalon virág volt, a színpadon előkészítve a hangfalak és a magnó. Hátra mentem a ‘tüzelőbe’, ott is volt két asszony, és kérdeztem, mit csinálnak a ‘főzőnek’. Mondták, hogy nincs nehéz dolguk, mert ez ‘kicsike tor’, 40-50 ember szokott lenni. Otthon megfőzték az ételeket, a galuskát és a levest itt csak felmelegítik, ha szükséges, mert épp csak hozták és elég gyorsan az asztalra kerülnek.

A fiatal párt kísérő vendégek mind fiatal fiúk, lányok voltak, elsősorban a vőlegény és a menyasszony barátai, barátnői. Csak a násznagyok (két pár volt) voltak házaspárok. Amikor leültek az asztalok mellé, máris kezdtek behordani a tele tányérokat a tálaló helyiségből. Az evőeszközöket egyszerre adták az előétellel és mindenki külön terítéket kapott. Az asszonyok felvilágosítottak, hogy itt nem úgy van, mint a torban, — ‘ez egy kicsit finomabb, mindenkinek külön tesznek mindent.’ A pálinka negyed literes üvegekben, a bor literes üvegekben volt az asztalokon, és a vendégek maguknak töltöttek vagy egymást kínálták. Miután üdvözöltem a fiatal házaspárt, távoztam. A résztvevőktől megtudtam, hogy legkésőbb este hat óráig maradnak a fiatalok táncolni, sokszor csak zenét hallgatni, borozgatni.

Pénteken reggel hét órakor a vőlegény házában több férfi is jelen volt, akik beszerzési útra indultak, káposztát és zöldségeket hoztak, ill. a szombati disznóvágás helyét készítették elő, az udvart és a veteményeskert egy részét kitakarították.

Ezen a portán a kemence és kályha az istálló és a lakóház között állt; ez volt a ‘nyári tüzelő’, de módosabb kivitelben, étkező asztallal, konyhabútorral, székekkel. Nyári időszakban itt főztek, étkeztek, napközben is leginkább itt tartózkodtak, csak aludni mentek be a házba. Most itt az étkező asztalon volt a dagasztó tál, a megszitált lisztel. A kemence tetején lévő tűzhelyen nyolc literes edényben melegedett a víz. Katalin már korábban érkezett és arra várt, hogy a kalácsnak való tésztát gyúrni kezdjük. ‘Szóltam’ a jelenlévőknek, így észrevették érkezésemet. Mindenki hangosan beszélt, járkált, csak akkor vették észre az újonnan érkezőt, ha jó hangosan ‘szólt’:¹⁹⁵ — ‘Mit csinálnak?’ — ‘Felkeltek-e?’ — ‘Mennek-e kapálni?’ — ‘Kell-e segítség?’ Ez tréfás utalásnak számított a lakodalmi készülődésre, amely minden más munkát kizár. Csak ezután következett a ‘Dicsértesség’ a nők részéről. A férfiak inkább a ‘Jó regvelt!’, ‘Jó napot!’, ‘Isten áldja!’ köszönést használták. A házi gazdák tisztje volt beosztani mindenkit az elvégzendő feladatra, és irányítani a munkát. Az udvaron deszkát gyűjtöttek a füstölők építéséhez. A veteményeskertet felszámolták és csupasz udvarrá alakították, hogy ott vágják le és ott ‘takarítsák fel’ az állatokat: egy növendék bikát és egy hizott disznót.

A nyári tüzelőnek az eleje nem volt beépítve, lehetett látni, ki mit csinál, bele-bele szóltunk egymás munkájába. Ezek mindig tréfás megjegyzések voltak, amelyek az elvégzendő munkára vonatkoztak. Mi ‘kalácskészítők’ sok figyelmeztetést kaptunk,

¹⁹⁵ Az ismert köszönési formákon kívül a kommunikáció kezdeményezése is köszönésnek számít.

mert munkánk eredménye, az ‘örömkalács’ fontos szerepet játszott. Sokszor hallottuk ‘ügyeljetek a kalácsra, ha nem lesznek szépek, vissza mejen a nyírásza,¹⁹⁶ süssetek jó nagyokat, hogy a kereszta tudjon jó sok ajándékot rá tenni, vessen sok parát (pénzt)!’ Vagy ‘tegyetek bele jó sok sót...’ — és a többit Katalin folytatta — ‘me’t a vény kecske es megnyalja a sót, úgy-e?’ Mindenki azon volt, hogy a jókedv fennmaradjon, az állandó beszélgetés, folyamatos kommunikáció is ezt szolgálta. Tinka beleszólása legtöbbször csak annyi volt, hogy ‘sok a beszéd, sok a beszéd!’ és el is tűnt sietve.

A kovászt előre elkészítettük egy kisebb edényben. Amikor jól megkelt, beleöntöttük a dagasztó tálba és Katalin langyos vízzel gyúrni kezdte. Hét kiló lisztet dagasztottunk, annyi fért kényelmesen a kemencébe. Régiesebb eljárás szerint készült a kalács: vízzel, sóval, cukorral és tíz tojássárgáját is hozzáadtuk, ‘hogy legyen szebb a színye’. Katalin is megbeszélte az édesanyjával (Dani Györgyné) és Tinkával, és úgy döntöttek, hogy ‘igazi kalács’ legyen. De lesz kozona is, és majd abba teszik bele a vaját és aromákat. A tésztát nehéz volt gyúrni, mert keményebbre hagyta, jól el kellett dolgozni. Egy idő után már én tartottam a tálát, hogy ne csúszkáljon az asztalon, néha Katalinnak a homlokáról törölgettem a verejtéket, hogy ne csepegjen bele a tésztába. Nehéz munka 7 kg liszt dagasztása! Jó félóraig egyfolytában gyúrta. Amikor sima volt a tészta, már kis csomók sem voltak benne, elsimította a tetejét, két pálcát raktunk a tálra, letakartuk egy tiszta abrosszal, és kelni hagytuk az asztalon. Jó meleg volt, nem kellett még melegebb helyre tenni. Fél kilenckor begyújtottunk a kemencébe. Hoztam három ‘ölfát’ az ölemben: ez volt az a mennyiség, amely ‘jól kihevíti a kuttort’, ahogyan ezt Tinka meg is mondta előre. Még az kellett Tinkától megkérdeznünk, milyen asztalon nyújtuk ki a tésztát, fonjuk, díszítjük a kalácsokat? Bentről a házból hoztuk ki a megfelelő asztalt: jó volt a lapja, ezen szoktak tésztát nyújtani máskor is. Jól le mostuk, és hagytuk száradni. A tepsiket jól kipucoltuk, kitöröltük és bezsíroztuk. Disznósírt használtunk, Katalin szerint ezzel jobban be lehet kenni minden felületet, és könnyebb kiszedni a kalácsot. A kerek tepsiket a faluból kérték kölcsön; már csak kevés asszonynak van ilyen tepsije. A kozonát hosszúkás tepsiben is lehet sütni, ezért legtöbbször ezt használják, ezt vásárolják. Nyolc tepsit készítettünk elő, amelyben — valószínűnek tartottuk —, hogy beleférnek a kalácsok.

A lakodalomban minimum hat kalács kell a különböző rituális cselekvésekhez. Arra kellett figyeljünk, hogy legalább ennyi sikerüljön szépen. (Katalinnak elmondtam, hogy

¹⁹⁶ Mireasă (rom.) menyasszony.

az én tanulmányaimhoz is jó lenne pontosan tudni, mi, hogyan történik, ezért közben még kérdezni is fogok. Nagyon nyitott volt. A lánya is egyetemista, és örvendett, ha olykor kérdeztem, úgy érezte, ő is segíthet nekem). A kalácsok felhasználásáról, fogyasztásáról kérdeztem:

Amikor háznál volt a lakodalom, az 'örömanya' a templomi szertartás után kaláccsal és borral fogadta a menyasszonyt. A 'tisztá házban' (szobában) készítették el az asztalt a kalácsokkal. Erre az alkalomra szőtt abrosszal terítették le az asztalt, arra tették a hat virággal feldíszített kalácsot, középre négy üveg bort. Az üvegeket is díszítették és díszítik ma is — 'az éveg nyakára csirt (fémzálat) és színes berkét kötnek'. Az anyós a menyasszonyt kezénél fogva bevezeti a tisztaszobába, háromszor körbejárják az asztalt, a fiatal menyecskék 'hujogtatnak'. Utána mindenkit körbe kínálnak borral, dióval, és táncolva kimennek az udvarra, ahol tovább táncolnak, közben a vendégeket folyamatosan borral 'tisztelik' (kínálgatják). A keresztanya osztogatja a diót, és a végén szétdobálja azoknak is, akik nem kapcsolódtak be a körtáncba, ahol a sor elején van az anyós, a menyasszony és a keresztanya.

A kalács másik fontos megjelenése akkor van, amikor a töltött tyúkot 'beköszöntik' a keresztapáknak, és az ajándékokat átadják, átveszik, ill. a pénzbeli ajándékokat begyűjteni kezdik. Itt a töltött tyúkot egy kalácsra téve adják át a keresztapáknak. Az ajándékot is kalácsra téve adják át. Az örömanya ad két kalácsot a keresztapáknak, a fiatalok kapnak két kalácsot a keresztanyától az ajándékokkal együtt. Az örömanya kalácsai és a töltött tyúk a lakodalom befejezéséig az asztalon maradnak a keresztapák előtt, akkor 'felszaggatják' és megeszik, újabban hazaviszik.

A beszélgetést abbahagytuk, a tészta megkelt és be kellett rakni a tepsikbe. Miután felelevenítettük a kalácsok útját, sorsát, kezdtünk csak igazán izgulni: most a mi kalácsainkat fogják nézni és most kell ügyesnek lenni. Katalin biztatott, hogy ne féljek, mert olyan szépen feldíszítjük virágokkal, hogy nem is fognak látszani, és ami a finomságukat illeti, — 'olyan kicsit kap belőle mindenki, ha kap, hogy nem es érzik meg az ízét!' Ezek után kezdtük a fő folyamatot: a kalácsok fonását, térszadarakkákkal való díszítését. Az asztalt megolajoztuk, a tésztát adagokban raktuk az asztalra. Egyszerre két tepsibe valót készítettünk, ki-ki a saját kalácsával foglalatzkodott. Szalagokat nyújtottunk a tésztából, négyesével összefontuk, körformában helyeztük a tepsibe, utána egy vékonyabb szalagot cikcakkos formában végig vezetünk a fonat tetején. Kis gömböcskéket tettünk a cikcakkok közé. Sietve kellett dolgozni, nehogy tovább keljen még a tészta a tepsiben, mert ha túlkel, megrepedezik a kemencében, és

nem lesz szépek. A szalagnyújtáshoz gyors segítséget hívtunk, mert kezdett kelni, ami már a tepsiben volt. A kemencével is más asszony foglalkozott: kihúzták a szenet, kitakarították a kemencét, elkészítették a tojássárgáját és megkenték a kalácsokat. Amikor az utolsóval is készen voltunk, a kemence már kész volt, és vetették is be a kalácsokat.

Egyszerre vagy öten lettünk a kemence körül. A bevető lapátot felállították a fal mellé, a fejével felfelé, hogy 'szépen nőjenek a kalácsok'. Többször is keresztet vetettek a kalácsokra bevetés előtt. Mindenki hangosan beszélt, már dicsérték a kalácsokat, hogy szépek. Tréfálkoztak, hogy 'a keresztvetésre megszapordtak a népek!' A kemence körül nagy volt a forgalom és még nagyobb lett, amikor a ház ura megérkezett a pálinkával és mindenkit körbekinált. Katalin elég gyorsan rendet teremtett, kitessékelte a társaságot az udvarra. Nekünk maradt még tésztánk, ami nem fért bele a tepsibe, és abból 'palacsintát' (fánkot) akartunk sütni. Amíg kisült a kalács, a 'palacsintát' is kisütöttük az 'aragázkályhán'. Már délfelé járt az idő és éhesek voltunk, ezért jóízűen ettünk a 'palacsintából'. Amikor ezt Tinka meglátta, máris hozta a sajtot, a felvágottat és a kenyeret. Mondtuk, hogy már jól is laktunk, és nincs is időnk enni, hisz nemsokára ki kell szedni a kalácsot. Katalin inkább bort kért, mert szomjasak voltunk, és mondta is, hogy neki jól esne most egy pohár bor, — 'de nem es illik, a kalácssütők vizet igranak!' A kalácsok szépek voltak, már nem is izgultunk annyira, a pálinka meg a bor megtette a hatását.

Benn a házban készítettünk helyet a kész kalácsoknak, és Katalin már szedte is ki őket. Kint leraktuk az asztalra, lemostuk cukros vízzel, — 'attól szép fényesek lesznek, se puhulnak'. Nem hagytuk kihűlni, hanem forrón bevittük és letakartuk.

Most már nyugodtan ettünk a sajtból, szalámiból, és borunk is volt. Katalin meg volt elégedve a munkánkkal, és nevetve gondolt a többiekre, vajon mit csinálnak, végeztek-e? Érdeklődtem a többiekről: — 'Hát, a keresztanyák és a nyírásza anyja. Ilyenkor ők es evvel kínlódnak! Ők es kell süssenek kalácsot! Meglássuk az övéké milyen lesz!' Most már láttuk, hogy semmiképp sem tudtuk volna még kozonát is sütni. Örültek a háziak, hogy 'elfizették' azaz megfizették az elkészítését és szombat estére kész lesz.

Az udvaron már készen állt két kis fabódé, a két füstölő. Nagyon egyszerű építmények voltak, leginkább két falusi WC-re hasonlítottak. Mindegyikbe raktak a földre egy vas üstöt, és abban égett vagy füstölgött a bükkfa. A tetőre deszkákat helyeztek, amelyek kiengedték a füstöt. A füstölőben több rúdra lehetett felakasztani a szalonnát, kolbászt.

Aztán a férfiak vizet hordtak már a másnapi disznóöléshez. Nagy, tiszta edényeket kértek a szomszédoktól a galuskatöltéshez is, meg a disznó és a bika feldolgozásához is. A vágás hajnali háromkor kezdődik. A bika lesz az első, hogy mire megérkeznek a szakácsok, meg legyen nyúzva, a belsőségek ki legyen takarítva, eltávolítva, a disznó legyen megperzselve, megmosva, egészben hagyva. A szakácsok már megüzenték, hogy ne szedjék szét a húsokat, hagyják egészben. Láttam, hogy izgulnak a férfiak, hogy mi lesz reggel, hogyan szedik szét, darabolják fel a bikát meg a disznót a szakácsok. Délután három óra lehetett amikor elköszöntem, és ígértem, hogy reggel korábban érkezem, mint a galuskatöltő asszonyok, mert szeretném látni ‘a csoda szakácsokat’, hogyan főznek az ‘élő állatból’ — így fogalmazták meg az emberek azt a véleményüket, hogy szokatlan dologba fogtak a lakodalmasok.

Szombaton a segítő asszonyok többnyire kilenc órára szoktak érkezni, de vannak, akiket korábban odarendel a ‘főzőné’. A mi esetünkben Katalin volt az, aki felvállalta az étrendnek azt a részét, amellyel a szakácsok nem akartak foglalkozni. Furcsa helyzet alakult ki: a szakácsoknak volt egy, a pusztinaitól erősen eltérő, saját esküvői forgatókönyvük, és a pusztinai esküvőt csak úgy vállalták el, hogy ők csak a húsételeket készítik el, csak azokat, amiket ők egyébként is szoktak. Nem titkolták a vőlegény előtt, hogy szívességet tesznek azzal, hogy eljönnek Pusztinába, és hajlandók rendkívül nehéz körülmények között főzni, tálalni. Amikor megtudták, hogy nincs rendes konyha, nincsenek hűtőberendezések a lakodalmom helyszínén, nincs tálaló, evőeszköz, nincs folyó víz, mosogatási lehetőség, azt mondták, hogy a kenyerüket kockáztatják, ha az egészségügyiek ellenőrzik a lakodalmat. A vőlegény ugyan értette miről van szó, de bárkinek mondhatta, még a szülei is kinevették, hogy Pusztinában senki nem is hallott ilyesmiről, — ‘nálunk ez nem szokás, hogy kontrollálják, hogy mit eszünk? Hol eszünk? Még soha senki nem hótt meg, nem betegedett le!’ Ez volt a beszédtema, amikor reggel nyolckor megérkeztem.

Csupa férfi társaság volt az udvaron. Pálinkáztak. Ők már leölték az állatokat, az ők feladatuk a vége felé járt. A szakácsok reggel hat órakor már megérkeztek, és rögtön ellenőrzés alá vonták a fő alapanyag, a hús kezelését. Saját eszközeiket hozták magukkal: húsdaráló, élezett kések minden méretben. Négy nagy rozsdamentes lábost hoztak magukkal, 20 és 40 litereseket. A kolbásznak és a hurkának tiszta beleket hoztak. A biztonság kedvéért fűszereket is hoztak magukkal, hogy használják, ha szükséges. Az udvaron, a konyha előtt három asztalt összetoltak és ott állították fel a

nagy asztalt, ahol a különböző hűskülönlegességeket előkészítették. Ezen az asztalon darabolták fel a nagyobb részeket, csontozták ki a húsokat, hogy az egyes darabok egészben maradjanak és lehessen adagolni. Nyolc órákor már darálták a 'kabanosznak'¹⁹⁷ való húst, nagy edényekben fűszeres lében abálták a szalonnát. A disznó- és marhabelsőségek meg voltak főve, ki voltak mosva és csak a húsdarálóra vártak. Villámgyorsan dolgoztak a szakácsok.

Én is oda mentem köszönni és 'figyelőzni'. Mondtam, hogy közeli rokona vagyok a háziasszonynak, segíteni jöttem, még korán van az én feladatomhoz, hogy részt vegyek a galuskatöltésen, ha gondolják, segíthetek valamit, amíg kezdődik az 'asszondolog'. Már több férfi 'figyelőzött' és szóltak is magyarul, hogy ne próbálkozzam, mert nem engedik senkinek, hogy segítsenek. Nevetni kezdtek mindketten. Azt hitték, hogy egészségügyi ellenőr vagyok. Azt látták, hogy nem éppen itteni menyecske vagyok, és ők is figyelték a viselkedésemet. Csak akkor nyugodtak meg, amikor hallották, hogy magyarul beszélek. Kérdeztem, hogy miért félnek, miért jönne bárki is ellenőrizni? Udvariasak akartak lenni, így más falvokról meséltek, ki is derült gyorsan, hogy csángó falvakból is van tapasztalatuk, jó is, rossz is. 1990 óta már több helyre is hívták őket, de kénytelenek visszautasítani, mert a minimális feltétele sincs meg annak, hogy tisztán és biztonságosan tudjanak dolgozni. Ha nincs hűtőberendezés és állandó víz a mosogatáshoz, nekik nem szabad dolgozni, nem engedi a törvény. Ők engedéllyel dolgoznak, hivatásos szakácsok, és ha nem tartják be a tisztasági szabályokat, megbüntetik őket, visszavonják az engedélyüket, ezért félnek falvakba járni. Nem tudnak rendesen dolgozni, ha megromlik valami és megbetegednek az emberek, azért ők a felelősek, ezt senki nem akarja megérteni. — 'Tudjuk, hogy vannak szokások, de minket hagyjanak dolgozni, nem kell segítség, ha kell szólunk' — mondták. Valóban, még az asztal közelébe sem engedtek senkit. Én továbbra is ott maradtam és próbáltam nem zavarni a munkájukat, közben még beszélgettünk is.

A 'kabanosznak' való húst fűszereztek és láttam, hogy összenéznek, többször is újrakóstolják a masszát. Már engem is bevontak a kóstolgatásban. Megkértek, hogy kóstoljam meg, ha nem utálok a nyers, fűszeres húst, mert szerintük elsőzták. Most én nevettem és megnyugtattam őket, hogy Pusztinában nem lehet elsőzni semmit, mert nagyon sósan esznek mindent, főleg a húsokat, a kolbászt, a felvágottat is sóba mártogatják, és úgy eszik. Elmentem a kerítés mellé, kezét mostam, és megkóstoltam a

¹⁹⁷ Juhbélbe töltött cérnakolbász, meleg füstön, lángon készült.

kolbászhúst. Egyáltalán nem találtam sósnak, pusztinai ízlés szerint. Megnyugodtak és kértek, hogy segítsék kolbászt tölteni, mert egyiküknek figyelni kell a füstölőket; hogy kiszedje, ami kész van, és berakja a következő rendet. Azonkívül a melegen, lángon történő füstölést itt nem értik az emberek, és ha nem megfelelő a tűz, akkor kigyullad a füstölő és elég a szalonna, vagy az, ami épp füstön van. Alig kezdtem dolgozni, máris jöttek a megjegyzések a férfitársaságtól — ‘te leány vagy, neked hagyják, hogy segíts.’ A szerényebbek tompították az egyébként egyértelmű célozgatásokat — ‘lássák, hogy eszesebb, mint münk, ért es a dologhoz!’ A szakács nem értette, hogy épp mirőlunk van szó, de én annál inkább. Kérdeztem a merész férfiaktól, hogy látták-e, mit csináltam mielőtt megkóstoltam a kolbászhúst? Azt senki sem látta, hogy elmentem és megmostam a kezemet, hogy tiszta legyen! — ‘Inkább azért engedtek ide, se nem azé me’ leány vagyok, nem azé me’ eszes vagyok, ide nem kell eszességl!’ — Csak a nagy nevetésre lettem figyelmes, most vettem észre, hogy néhány asszony, akik a galuskatöltést készítették elő, figyelte a beszélgetést, rendesen kisegítettek a bajból, mellém álltak — ‘kerestétek, megkaptátok, mit dugjátok az orrotokat oda, ahova nem kell!’ — mondták a férfiaknak tréfálkozva. Tovább nem figyeltem, mert fordítottam a szakácsnak, aki látta, hogy a téma központjában vagyunk, csak nem értett magyarul. A kolbásztöltés gyorsan ment, amikor befejeztük, kezdték a hurka előkészítését: előszedték a főtt belsőségeket, a fűszereket. Az egyik füstölőbe be is rakták a ‘kabanosznak’ egy részét és állandóan mellette maradt az egyik szakács. Gyorsan és elég nagy tűznél készült, hagyták a tüzet fellángolni, ha túl erősen égett, vízzel locsolták. A kolbász nem csak füstölődött, hanem sült is egyben, ahogy fel volt rakva a rúdra, lehetett látni, hogyan sül és csepeg ki a zsírja. Nagy figyelemmel kísérték a férfiak, hogy mikor mi történik a füstölőknél. A szalonnát kisebb tűznél, hosszasan hagyták füstölődni, a ‘kabanosz’ tíz perc alatt kész is volt, szedték is ki. Megkérdeztem, hogy honnan tudják, hogy mikor van kész? Bevittek egy szobába a nyári konyha mellé és élém tettek egy tányért, amelyben ‘kabanosz’ volt, hogy kóstoljam meg, mert ezt csak így lehet megállapítani, mivel itt nem egyforma hőmérsékleten készül, mint a nagy húsfeldolgozóknál. Meg volt sülvé, főve, nem volt túl füstös, nem volt száraz, nem volt sós, és meleg volt! Bevallottam, hogy életemben most eszem először frissen sült, füstölt, meleg ‘kabanoszt’. Mondták is, hogy ez különösen finom, mert vegyesen készült sertés- és növények húsból, és a hús nagyon friss, ilyent nem lehet mindennap kóstolni, még nekik sem. Ritkán van alkalmuk, hogy a lakodalmi étrendet frissen, a helyszínen vágott állatból készítsék el. Ez csak falun lehetséges. Elmondták, hogy a

húsnak a minősége nagyon gyorsan változik, ezért nem lehet ilyen finomat készíteni az üzletből vásárolt húsból. Itt pedig azért sietnek, dolgoznak a megszokottnál is gyorsabban, mert nyár van, meleg van, kint kell dolgozni, veszélyes — ‘gondoljon a legyekre!’ — tartanak tőle, hogy a hús megromlik. Ha gyorsan főzik, sütik, füstölik, akkor tartósítják is egy kis időre, de így is kell hűtőszekrény is, főleg a párolt húsoknak, a főtt hurkának és az abált szalonnának. Most már tényleg irigykedhettek a férfiak, nem mindennapos étel kóstolásában részesültem.

Mikor kiléptem a szobából, láttam, hogy az udvar már tele van asszonyokkal: külön-külön asztaloknál álltak és mindenki csinált valamit. Az egyik asztalnál néhányan szalonnát vágtak apró kockákra. Siettek vele, mert kellett indítani a ‘rántást’, azt pedig pergelt szalonnával kezdik, abban párolják meg a hagymát, friss paprikát, reszelt sárgarépát, paradicsomsűrítményt és a fűszereket, csombort, kaprot, borsot, delikátot, piros paprikát. A többi asztalnál pucolták, vágták a zöldségeket. A kerítés mellett pucolták a fejes káposztát, hogy aztán megmossák. A zöld ‘lapit’ a kertben mosták ki a sós léből, hogy ott öntsék ki a sok vizet, ne az udvaron. Minden asztalnál voltak öten-hatan, állva dolgoztak és nagyon hangosan beszéltek. Katalin csak figyelte, mikor mire van szükségük az asszonyoknak, edényeket adott, elvitte, ami tele volt. Az üstbe gyűjtötte a megvágott szalonnát, és rakta fel az üstlábra a tűzre. A nyári konyhában a tűzhely foglalt volt, ezért az udvaron, a füstölők mellett raktak tüzet a földön, ott csinálták a ‘rántást’.

Indultam az asztalok felé bekapcsolódni a galuska készítésébe, amikor Tinka szólt, hogy meg akarnak beszélni velem valamit. A beszélgetés a hurka ízesítése körül forgott. Fogytán volt a örölt fekete bors, és a szakácsok nem akartak csombort használni. Arra kértek, segítsék rábeszélni a szakácsokat, hogy tegyenek bele csombort, nálunk így szeretik. Nem először hangzott már el, hogy ‘nálunk így van’, de a szakácsok nem egyeztek bele, hogy változtassanak a fűszerezésen. Felajánlottam, hogy hozok örölt fekete borsot és szegfűborsot, amit lehetne használni csombor helyett. Indultam haza elhozni a fűszereket, gyorsan mentem, néha még szaladtam is, ezért persze mindenki, akivel találkoztam, meg akart állítani, — ‘mi történt, baj van a lakodalmas háznál?’ Úgy látszik a faluban csak akkor szaladnak, ha halál eset van! Minden ‘köszönőt’ megnyugtattam, hogy csak a ‘szerborsat’ felejtettem otthon, és azt akarom elhozni, mert kell a véreshurkába. — ‘Há olyant es csinálnak!?’ — lehetett volna folytatnom hosszan a kíváncsiskodó asszonyokkal... Ezért aztán inkább nem szaladtam, így rövidebbre tudtam fogni a köszönést. Visszaérve, megfűszerezték a hurkát, használták a

szegfűborsot, a borsból pótolták, ami hiányzott, és szent volt a béke. Tinka elégedetlen volt a szakácsokkal, többször is volt nézeteltérés közöttük, de a vőlegény mindig a szakácsok pártjára állt, és az édesanyjának mondta, hogy ne törődjön a húsok elkészítésével; a szakácsokat nem lehetett irányítani, nem is kellett, csak a galuskatöltésen illik az anyának véleményt mondani, beleszólni. A 'főzőné' és a segítők ezt el is szokták fogadni. Most ezt nem tehetta a szerepétvesztett örömanya, mert sokszor nem is tudta követni, hogy milyen ételfélét készítenek a szakácsok. A hurkát megtöltöttük, forró vízben pár percig még abálták, utána kiszedték és hideg helyre rakták.

A kemencében sült a 'drob'¹⁹⁸; az aprólékat, belsőségeket bárdal apróra vágták, dinsztelt hagymával, borssal, paprikával, kaporral, sóval ízesítették, felvert tojást raktak bele, hogy összefogja, beleburkolták a 'habott hájba',¹⁹⁹ keskeny, hosszú formába, tepsibe rakták és a kemencében megsütötték. Ezt Katalin felügyelte, a szakácsok nem foglalkoztak vele, csak megengedték, hogy ezt is készítsenek, mert sok lett volna a hurka a két állat belsőségeiből. Ez volt az egyetlen étel, amely húsból készült és nem a szakácsok készítették. Katalin elmondta, hogy reggel észrevétlenül kellett elvigyék a hurkákat 'a kert fenekébe' és ott mosták ki, mert a szakácsok azt mondták, hogy azokat dobják el, nem kell, ők hoztak tiszta beleket a hurkának és a cérnakolbásznak. Csak a 'nagy bendőt, a bikáét mossák ki és tegyék félre, mert az jó pacal levesnek.' 'Tinkával félre húzódtunk, a kert végében a beleket s a bendőket jól kitakarítottuk, kimostunk, megfőztük se belévágtuk a drobba. Nem es vessük el az aprólék legjobb részét! Bizony kérdezték, amikor főttek a belek, hogy minek mejen olyan büze, mit főzünk? Tinka azt mondta, hogy azt ne busulják, az a mi dolgunk, osztá' elhallgattak!' — mesélte Katalin. A szakácsok a csontos részeket is átadták Katalinnak, hogy abból készítsenek savanyúlevest a lakodalomra. A galuskába azok a húsok kerültek bele, amelyek nem voltak alkalmasak egészben párolni, sütni, szépen szeletelni. A szakácsok nem akarták megérteni, hogy a lakodalomban többszöri étkezés van, hogy az általuk kiállított étrenden kívül még levest és galuskát is kell készíteni. Féltek is, hogy mi lesz vasárnap az ételfelszolgáltatásnál. Nem értették, miért nem esznek egyszerre a vendégek? Miért különbözik az étrend? Válaszként mindig azt hallották, hogy 'majd holnap meglássák, így van nálunk.' Ezért nem is foglalkoztak a levessel, a galuskával, amely csak a 'közös

¹⁹⁸ Drob, román ünnepi étel, formájára a Stefánia sültre emlékeztet, tartalma azonban más.

¹⁹⁹ Fodorháj.

étkezéseken' szerepelt. Ez Katalinnak, a helyi 'főzőnének' a hatásköre maradt. A sült hús mellé 'piláf' (főtt rizs) volt a köret, melynek elkészítését szintén Katalin vállalta. A szakácsok nem voltak hajlandók 'piláffal' foglalkozni. Azzal érveltek, hogy nem tudnak főzni, a kultúrháznál nem alkalmas a hely, a piláf nem ilyen húsok mellé való, az a románoknál bűntudás étel, mit akarnak azzal? Pusztinában, 1990 után a 'piláf' számított előkelő ételnek, krumpli köretről vagy bármi másról Tinka nem is akart hallani — 'Nem fogjuk kacagtatni magunkat a pityókával, azt eszünk eleget másszor, nálunk még soha, senki nem tett pityókát az asztalra a nuntába'!'

A galuskatöltés a ház előtti udvarrészben zajlott, oda mentem az egyik asztalhoz, ahol még volt hely, kértem egy deszkát Katalintól és elkezdtem 'csiperust' (friss paprikát) vágni. A legtöbb asztalnál vágták a káposztát, amely olyan nagy zaj csapott, hogy beszélgetni sem lehetett. A káposzta aprítása 'száterrel' történik, amely igen zajos. Szombatonként erről lehet tudni, ki készíti a galuskát, mert kihallszik az útra is a nyári tüzelőből a jellegzetes, ütemes csattogás. A töltelék alapját a káposzta és a rizs adja meg, ehhez adják hozzá a darált húst, a szalonnakockát és a zöldségeket, frissen vagy a 'rántásban' párolva. A tölteléket a szalonnasózteknőben keverték össze, ennek mérete volt a legmegfelelőbb, nem túl magas, lehetett benne összegyúrni. Először a vágott káposztát rakták bele, kissé megsózták, hagyták pár percig, aztán kicsavarták a levét. A nagy mennyiségű káposzta (50-100 kg) sok levet enged, ellágyítja a tölteléket, és akkor nem lehet tölni. Amikor a káposzta készen volt, következtek a zöldségek: hagyma, hagymaszára, paprika, sárgarépa, paszternák reszelve, petrezselyemlevél, kapor, csombor szárítva és frissen is. A rizst kiválogatták, megmosták és azt is belerakták. A fűszerezést Katalin végezte, de már mindenki, aki odafért, körülállta a teknőt és tanácsokat adott: Több só kell! Kevesebb kell, mert a delikát is sós! Piros paprikát tegyenek, mert a sűrített paradicsomtól hamar megromlik! Tegyenek puliszka lisztet is, mert az jobban összefogja! Ne felejtsek ki a borsot! Mozogni sem lehetett a teknő körül a sok asszonytól, a sok tanácstól. Katalin nagyot kiáltott: — 'Valaki tisztelje meg az asszonyokat, amíg elkészül a töltelék! Két férfi jelentkezett a pálinkás üvegekkel és a poharakkal, de ők is megkapták az utasítást, hogy távol maradjanak, így mindenki odament pálinkát inni, és maradt hely dolgozni. A munka egyik fázisa befejeződött. Minden belekerült a teknőbe, csak össze kellett gyúrni. Két asszony végezte a gyúrás, ketten fogták a teknőt, és meg is kellett kóstolni, hogy elég sós-e. Meg kellett állapítani, hogy a rizs elég-e, mert a hústól és a káposztától nem látszott. Az egyik asszony fogott egy marok tölteléket és a teknő oldalához csapta: ha jól hallszik a rizs csapódása a teknő

oldalához, akkor elégséges, ha nem, akkor még kell tenni. A csapkodásra már siettek volna vissza egy páran, de Katalin intett a kezével, hogy ‘ott maradtok, nem kellett!’ Meg is értették, visszafogták a kíváncsiskodásukat. Mindenki kapott egy-két pohár pálinkát, utána kezdték letakarítani az asztalokat, kimosták az edényeket és rakták bele ‘zöld lapit’ — ami itt most szőlőlevél volt. Többször is hozzá csaptuk a maroknyi tölteléket a teknő oldalához és megállapítottuk, hogy elég a rizskása, nem kell több, — ‘jobb a galuska, ha nincs benne olyan sok rizskása, ebbe van sok hús, se jó lesz’. Azért még tettek bele egy kis búzalisztet és kukoricalisztet. — ‘A terebuzaliszt jó édes, íznek es jó belé tenni, a búzaliszt jól essze tartsa, nem fő ki a galuska.’ A tölteléket tálakba raktuk és mindegyik asztal közepére tettünk egyet, amikor ott hagytuk már kezdték is tölteni. A kész ‘tőtikéket’ lábasokba rakták, amikor azok megteltek, beleürítették a teknőbe, amely már üres volt. Az asztaloknál megint hangos beszélgetésbe kezdtek az asszonyok. Én azt nézegettem, hol van még hely, hogy bekapcsolódjam a galuska töltésbe. Minden asztalnál más volt a beszédtema, a ‘zuhatolás’ (pletyka). Nem lehetett érteni, mit mesélnek a szomszéd asztaloknál, a ‘csehetelés’ (hangos fecsegés) miatt. Azt mondták, hogy erős volt a pálinka és azért oldódott meg a nyelvük, de a kezükkel kell dolgozni, így a szájuk járhat, nem akadályozza a munkát, sőt gyorsabban fogy a töltelék.

A nap témája egy pusztinai menyecske volt, aki megszökött hazulról, és a mezőn vagy a faluban elhagyott, puszta házakban alszik. Fiatal. A férje jó ember, gyerekük nincs, jó módúak, senki sem érti, mi történt. Orvoshoz nem akar menni, de nem is beteg — mondták az asszonyok. Vannak, akik látták napközben is, de nagyon bujkál, hogy senkivel ne találkozzon. Kérdezték tőlem is, hogy ilyenről hallottam-e? Mondtam, hogy a családja kell tudja, mi történt, még kell legyen valami, amiről mi nem tudunk! — ‘Hát azt mondják, hogy el kezdett inni, mert nem lesz gyermeke. Kell legyen hat-hét esztendeje, hogy férjhez ment. Azt mondják, hogy az embere, bizony, egyszer megverte, hogy többet ne igyék, s akkor futott volna el otthonról. Csak a pálinkafőző kezánál (üstnél) látta valaki, hogy odajár pálinkát vásárolni, s osztá’ mejen ki az oldalba, a szőlősökbe, s ott igya meg. Éjjel a Simó házába’ aluszik, me’t az üres.’ — ‘Kendek mindent tudnak! Csak én nem tudok semmit, se tőlem kérdezik, hogy milyen baja lehet?!’ — Mindenki nevetett rajtam, de részletesen elmesélték a történetet, jól össze lehetett rakni a kis részletekből az egészet. Ha már mindent elmondtak, várták a véleményemet. Nehezen tudtam elmondani, hogy mi a depresszió, mert én azt

gyanítottam, hogy arról lehet szó. Kisegítettek. — ‘Az a bánatbetegség, de abból nem halnak meg, csak ha felakajszák magikat, vagy osztá’ elsűrül az eszik!’

Kimerítően megbeszéltük a ‘bánatbetegséget’, de aztán Katalin hangjára lettem figyelmes, hívott tanácsadásra: Mi legyen a galuskával, ezt mind nem lehet hűtőszekrénybe tenni. — ‘Ha belérakjuk a kezányakba reggelig, esszemelegedik, mások es paciltak,²⁰⁰ hogy vasárnap regvelre mind megsebesedett a galuska!’ — Mit tesz a ‘főzőné’ más lakodalmakban? — ‘Pincébe teszik széjel rakva tekenyőbe, ligyánba, se este későcskén, éjfélkor rakja a kezányokba, se kezdi főzni.’ A pince tele volt, ezért úgy döntöttünk, hogy most belerakjuk az üstökbe és este felfőzik. Ha felforrtak és főnek egy keveset, már nem kezdődik el az erjedés, utána lehet hűlni hagyni, és reggel lehet folytatni a főzést. Nem volt az én felelősségem, de mégis izgultam, ezért kikértem a szakácsok véleményét is. Jól szórakoztak, hogy mi is bajban vagyunk, és látjuk mit jelent, ha nincs ez-az. Most épp nagy hűtők kellettek volna. Megnyugtattak, hogy ha felfőzik este, akkor nem lesz baj, csak addig is helyet kell szorítani a pincébe az üstöknek, vagy azonnal kezdjék főzni, mert a meleg miatt gyorsan elkezdődik a zöltségek erjedése. Előkészítettük a két üstöt, ‘ágyat vetettünk a kezán fenekire’, azaz az üstök aljára raktunk kaprot, csombort és zsindeyeket, hogy ne ragadjon, ne süljön hozzá a galuska és hogy jó íze legyen. Utána szépen kereken sorban raktuk bele a ‘tőtikéket’. Amikor teleraktuk, a tetejét jól letakartuk káposzta- és szőlőlevéllel, két férfit hívtunk, akik levítették a pincébe. Még nem volt dél, amikor már kész volt a galuska, ezért mindenki szívesen maradt mosogatni, elseperni a sok hulladékot az asztalok alól.

Még csak most kezdődött a kínálgatás pálinkával és ‘Eugeniával’.²⁰¹ A padok előkerültek, Tinka letakarta szőttesekkel és mindenki leült pihenni, beszélgetni. Most a háziasszony is a segítő vendégekkel maradt megköszönni, beszélgetni, figyelte, hogy a férfiak mindenkit megkínáljanak, senki ne maradjon ki a sorból. A ‘tisztelést’ két férfi végezte. Két pohár volt a kezükben, amikor az egyiket teletöltötték, átadták, aztán következett a másik pohár a következő vendégnek. Nem is hoztak tálcát, rendre kínálták a pálinkát, ugyanazokból a poharakból. Most már jobban tudták figyelni a szakácsok tevékenységét, akik még dolgoztak.

²⁰⁰ Mások is megjárták, másokkal is megtörtént már, (rom.) a páci.

²⁰¹ Töltött keksz, román fantázianeve – Eugenie – után hívják Eugeniának.

Fűszereztek az egyben párolt és sült húsokat, szeletelték, fűszerezték a sültnek valót, nagy lábosokba rakták és tették a hűtőszekrényekbe. A füstölőkben már csak a szalonna maradt a rudakon. Az asszonyok a szakácsokról beszéltek, hogy szokatlan, hogy ‘az emberek csinálják az ételt! Nem es hagyják, hogy az asszonyok segítsenek!’ Tinka igyekezett magyarázkodni, hogy a fia akarta, de bizony sokszor ‘esszeszollat a bukatárokval, me’t erőst sok bajik van, osztá’ békén hagyta őket, csináljanak, amit akarnak!’ — Én már készülődtem volna, hogy haza induljak, de Katalin finoman intett, hogy maradjak még. Kérdeztem, mi van!/? Mit kell még segíteni? Azt mondta, hogy segíteni nem kell, de nem illik déli harangszó előtt elmenni a galuskatöltőknek! — ‘Kibeszélnék a faluban, hogy nem volt mit csináljanak, sajnáltuk az italt, se hamar elcsaptuk!’ Végignéztam az asszonyokon, nem láttam, hogy nagyon sietnének. Beszélgettek, s amikor rájuk került a sor, megitták a pálinkájukat. Közben Tinkának a lánya hozott még ‘Eugéniát’ és körbe kínálta a társaságot.

Ahol nem vágnak állatot, és az egész lakodalomra galuskát készítenek főételnek, ott tovább tart a szombati segítkezés. Itt a szakácsok által készített húsos főétel megrövidítette a segítők munkáját, ezért pótolták pihenéssel, beszélgetéssel és kínálgatással az egyébként galuskatöltésre szánt időt. Katalin már aggódott az éjszakai feladatokra gondolva: hol főzzék meg a galuskát? Itthon vagy a kultúrháznál? A szakácsoknak kell az itthoni tűzhely, a kályhán csak az egyik nagy üstnek van hely, az ‘aragázkályha’ erre nem alkalmas. Már kezdte megbánni, hogy vállalta a ‘főzőné’ teendőit. Sok választása nem volt, délután már szállítani kellett a két üstöt (60 és 80 literesek) a lakodalom helyszínére a kultúrházhoz, és ott indítani a főzést, majd reggel folytatni. Azt is elmondta, hogy ajánlották a szakácsoknak is, hogy ott főzzenek, de amikor meglátták a konyhának nevezett ‘tűzelőt’, el akartak menni. Ezért nekik beszereltek egy ‘aragázkályhát’ a kultúrház tálaló helyiségében, és vasárnap abban a helyiségben csak ők fognak dolgozni, oda be sem engednek senkit. Tréfából mondtam Katalinnak, ne aggódjon, este meglátogatom a szép tűzelőben.

Mások is készülődtek, rendre elköszöntek, így én is elindultam. Tudtam, hogy délután fogják levágni a két tyúkot, amelyből a töltött tyúkot készítik a ‘keresztapáknak’, de nem ajánlottam fel, hogy segítek, mert voltak közelebbi rokonok, és ez az ő feladatuk volt. Otthon, anyám meg is jegyezte, hogy ez nem a testvérem lakodalma, hogy mindennap ott legyen segíteni! — ‘Nem es talál, egész nap ott dolgozzál, vannak ők elegen!’ Elárultam anyámnak, hogy nem csak segíteni megyek, inkább beszélgetek velük, látni szeretném, milyen egy lakodalom az iskolában. Elmondtam anyámnak is,

hogy milyen a konyha, ahol főzni lehet, hogy beesik az eső, nincs semmi a ‘tűzelőben’, mindet oda kell hordani, a szakácsok haragszanak, mert nem tudnak dolgozni, nincs ‘aragázkályha’, kellett vigyienek azt is... Anyám válasza a következő volt: — ‘Erőst jó az iskola! Van tető a fejk felett! Régen, télen-nyáron künn a kertbe’ főzték az ételeket, mű es hátul az udvaron főztük, mikor Mihály házasodott? Ejsze, nem jut eszedbe! Most erőst jó, nem mocskolnak bé az ember életjébe, csak a ‘buda’ (WC) megéri!’

Este hat óra körül csak meglátogattam Katalint, de csak az édesanyját, ángyomat találtam az iskolánál az üstök mellett. Két kályhában égett a tűz és az üstök már fel voltak rakva a tűzre. Kérdeztem — ‘főzőné lett? hol a lánya?’ — ‘Mindent elláttak, tettek belé forró vizet, hogy hamarébb kejezen főni. Én csak ülök itt, se még vetek vagy egy szál fát a tűzre, hogy főjön fel. Itt most nincs sok dolog, csak kell rakni a tüzet, ezt én es tudom csinálni.’ A tűzelőben már megszapordtak az edények: vödörök, két nagy lábos, rizs, ‘laska’,²⁰² olaj, só, a sarokban egy 50 literes műanyag hordóban borcs. A ‘tótikét’ autóval hozták, a leveszöldségeket reggel fogják hozni. Azt mondta, hogy valaki itt lesz egész éjjel, mert sok mindent ide hordtak, és őrizni kell. Később jön egy férfi, aki itt alszik a padokon. Ő marad 10-11 óráig, amíg jön Katalin és együtt haza mennek, addig főzi a galuskát.

A lakodalom napja

Vasárnap reggel úgy döntöttem, hogy egyelőre még nem kapcsolódom a lakodalmas menethez, ahol nővérem és férje már képviselte a családunkat. Vasárnap délelőtt egészen rövid idő alatt zajlanak a dolgok, mert 11 órakor kezdődik a nagymise, amelynek keretében az esketés is lezajlik.

A lakodalmas menet a vőlegény házától indul. Reggel fél kilenckor a vőlegénynél találkoztak a ‘keresztapák’, a két násznagy és a násznép. Zenével és pálinkával fogadták őket. Amíg kint ‘megtisztelték’ a ‘keresztapa embereit’, bent a tiszta szobában a vőlegény elbúcsúztatják szüleitől. A búcsúztatót a vőfély mondja, és befejezésként a vőlegény koccint a szüleivel és egy köszöntővel megköszöni, hogy felnevelték, gondját viselték. A keresztanya körüli menyecskék folyamatosan csujogtatnak, táncolnak, folyamatosan körbejár egy feldíszített üveg pálinka vagy bor, és abból kortyolgatnak.²⁰³

²⁰² A laska itt a levesbe való tésztát jelenti.

²⁰³ Amikor a vőfély vagy a násznagyok kínálgatják az üveget, mindenki után megtörlik az üveg száját egy kendővel. Ha az üveg körbejár, ez el is maradhat, esetleg az emberek tenyerükkel törlik meg az üveg száját, mielőtt isznak belőle.

A vőfély feladata jelezni az indulást a búcsúztató zenésznek, aki a lakodalmi indulót húzza. A vőlegény legközelebbi rokonai a násznéppel együtt zene és csujogtatások kíséretében indulnak ‘menyasszonyt emelni’.²⁰⁴

A menyasszony házánál zárt kapukkal várják őket, és paródia formában eljátszák a lány kialakdozását, akit rokonai nem hagynak elvinni. Az alku kölcsönös ‘tisztelődéssel’ végződik, amikor kaput nyitnak és beengedik az udvarra a násznépet, ahol egy vödör víz tetejére — régebben kártyának nevezett favödör — két pálcát tesznek, és azokra egy virággal díszített kalácsot, a búsanya kalácsát. A vőlegény megáll előtte, keresztet vet, megfogja a kalácsot, ketté töri, s a vödör vizet felborítja a lábával. A kalácsot kis darabkákra töri, ebben a keresztanyák is segítenek neki, és szédobálják a násznépnek. Elkezdődik egy nyitott körtánc, lánctánc, amelyet a vőfély vezet, őt követi a vőlegény, a keresztanya, a keresztapa és a csujogtató menyecskek. Az első kör után, a vőlegény megpróbál bemenni a házba, de az ajtóban álló asszonyok nem engedik. Sok tréfa elhangzik, még több pajzánkodás, de sem a vőlegény, sem mások nem mehetnek be. Bent eközben búcsúztatják a menyasszonyt: az édesanya siratja és gyászos hangulat van az egész szobában. Ez nem a tiszta szobában történik, hanem a lakószobában, azaz a ‘házban’, a siratás a ‘sutuban’.

A második próbálkozásnál, az ajtóba állított asszonyok már pénzt is követelnek a vőlegénytől. Kapnak is, ennek ellenére nem akarják még a vőlegényt beengedni, aztán megjelenik a menyasszony sírva, egy pohár szenteltvízzel, amelyben bazsalikomcsokor van, és azzal meglocsolja a vőlegényt. Az ajtóban álló asszonyok követelésére a vőlegény kiváltja, megfizeti a menyasszonyt: pénzt rak a szenteltvízes pohárra és a sokaságnak aprópénzt dobál hátrafelé. Most sem mehet be a menyasszonnyal, visszaküldik még, hogy járjon, táncoljon még egy kört.

Harmadszor már többen indulnak az ajtó felé, az ajtóban állók kénytelenek engedni a vőlegénynek, a násznépnek. Benn a házban gyors hangulatváltás történik, mert a csujogtatás nem engedi a további siratozást: tréfálkoznak, táncolnak. Itt is a vőfély feladata a búcsúztató szöveg elmondása, és a szülők és a fiatal pár megkínálása a ‘búcsú pohárral’.

Minden résztvevőt itallal kínálnak a menyasszony házában is. Amikor befejezték a ‘tisztelést’, indulnak kifelé a házból. A kapuban a menyasszony fejére helyeznek egy

²⁰⁴ Kikérik a menyasszonyt szülei házából.

tányért, amelyen díszített kalács van, a kalács közepében egy pohár tele borral. A menyasszony kiissza a bornak a felét, és a maradékot a feje fölött hátraönti az udvarra. Utána indul a násznép a templomba. A templomban a menyasszony és a vőlegény az oltár előtt kapnak helyet, mögöttük vannak a ‘keresztapák’, násznagyok, akiknek külön széket tesznek. A fiatal pár számára, szokás szerint, nincs ülőhely, csak térdeplő pad van. Ez alkalommal, betegségére való tekintettel, kértek széket a vőlegénynek is. Az esketés a prédikáció után zajlik, mikrofon előtt. A násznagyok az eskütétel alatt a fiatal pár háta mögött állnak és a jobb kezüket a esküszöveget mondó fiatal jobb vállára teszik. A menyasszony az esküvés napján polgári ruhában van, fehér ruhában. A népviseletet az esküvőt megelőző négy vasárnapon hordja, amikor a kihirdetés van a templomban. A misén részt vesznek a szülők is, és kötelező előző este a gyónás, majd a misén az áldozás. A régebbi, 1990-es évek előtti lakodalmakon a vőlegény szülei nem vettek részt a nagymisén, mert ekkor volt a nagy készülődés a menyasszony ‘bevezetésére’. Most az anyós — a vőlegény anyja — legünnepélyesebb viseletébe öltözve jött a misére, és onnan sietett a kultúrházba, várni a menyé bevezetését, és fogadni a násznépet.

Mise után a templom udvarán a vőfély és a násznagyok itallal kínálták az embereket és hívogattak a lakodalomba. A templom kerítésén kívül zenészek muzsikáltak és a násznép induláshoz gyülekezett. Aki a násznéphez tartozott, azok indultak a kultúrház felé, a menyasszonnyal és a vőlegénnyel együtt. Az örömanya a legközelebbi rokonokkal együtt — egyébként a vőlegényes háznál —, ez alkalommal azonban a kultúrháznál várta a menyasszonyt. Mivel a templomtól a kultúrházig nem nagy a távolság (kb. 300m), ezért mise után az anyós — a vőlegény anyja — és kísérei szaladva siettek a kultúrházba, hogy jócskán megelőzzék a násznépet. Én magam szintén siettem a lakodalmass menet előtt.

Amikor odaértünk, a lépcsők, ahol a menyasszony belép a ‘házba’ — most a kultúrházba —, már le voltak terítve szőttesekkel, több szimbolikus tárgy is ki volt rakva: tükör, hogy megnézze magát, baba, hogy emlékeztessék, mi vár rá, vázában virágok. Az ajtón belül ünnepi asztal állt hat kaláccsal és négy üveg borral, mind szépen virággal, fémszállal díszítve. Amikor a lépcső szélén fellepegettem, figyelmeztettek, hogy ne tapossak a szőttesre: — ‘Nem tégedet várunk ilyen terített lépcsővel! Nekünk egy fiatalacskább kéne!’ — ‘A tegnap galuskatölteni én is jó voltam, úgy-e?!’ A jó kedv, a tréfálkozás már megvolt, ehhez alkalmazkodtam én is. Kevés hely volt a nézelődő idős asszonyoknak, ezért benn a hallban, a fal melletti hosszú padon ültek, és

várták a 'bevezetés' pillanatát. Az asztal körül az anyós unokatestvérei tüsténkedtek. Most már egyre többen voltak a rokonságból azok, akik előbb érkeztek, hogy az ajtón belül legyenek, és azt a pillanatot várták, amikor az anyós a menyasszonyt 'bevezeti' azaz fogadja. Mindenki tréfásan köszönt — 'Dicsértessék, itthon vannak-e? — 'Mit csinálnak, felkeltek-e?' — 'Mit csinál az anyós, fél-e erőst?' Ilyenkor teátrális a viselkedés, de ezt mindenki érti, nincs sértődés, s az erősebb tréfáknak is helye van. Az anyós már kiállt a hallba, a kalácsokkal és borral rakott asztal mögé és 'várta menyé kezéjét' — ahogy a csujogtatás mondja — 'Hánya-veti kendejét, várja menyé kezéjét.' Kérdeztem, — 'jók-e a kalácsok, szereti-e'? Mondta, hogy 'erőst jók, mert nem neki kellett dolgozni vele'. Édesanyám hangját is hallottam, aki épp az idős asszonyokat világosította fel — 'A leányom es ott vót, segített kalácsat sütni, azé' tréfáladik az örömanýával!' Hátra szóltam, hogy ne dicsekedjék, mert nem is akarta elmondani, hogyan kell sütni a kalácsot! Tovább fűzték a kalács témát: — 'Meg kell tanulják, mert ez es kell, mü mahónap nem leszünk.' — 'Szépek a kalácsak, jól essze fonták, a fiatalak es meg tudják tanulni, ha akarják.'

Az anyós nyugtalan volt, hogy miért nem érkeznek, hisz nincs messze a templom. Megkaptuk a felvilágosítást, — 'Dani János Józsi előtt elkötötték a legények az utat, és ott késnek, mert alkudoznak. Nem akarják elengedni egy láda pezsgő nélkül.' Az öreg asszonyok szeretnék volna tudni — 'Kik kötték el? Hányan vannak? Régebben egy évég bor es elég vót!'

Kint az ajtó előtt már sok volt a nézelődő, alig fért el egy ember a két sor között, és egyre többen tolakodtak, hogy közelebb lehessenek a terített lépcsőkhöz, az ajtóhoz. Már jól hallottuk a zenét, a csujogtatásokat. Az anyósnak kezébe adták a tányért a kaláccsal, középeben a pohár borral. Az örömapát is előkerítettük a tálaló helyiségből, és ketten egymás mellett álltak az ajtóban ünnepélyesen. Két kislány állt az előkészített virágszirmokkal, hogy a menyasszony elé szórják. A vőfély érkezett elsőnek, köszönt a házigazdáknak — 'Hál Istennek, hogy jó egészségben kaptuk, adja Isten, hogy szerencsés órába' érkezünk!' — 'Isten hallgassa meg!' — válaszoltak a vőlegény szülei. A menyasszonyt ugyan arra biztatták, hogy ne szedje fel a szőtest, lépjen rá, de nem tette, feltúrte, és az ott lévő tárgyakat átadta a két kislánynak. Közben az örömanya cukorkát dobált a nézőknek, azoknak akik kint voltak, aztán hátra fordult és a befelé is dobott. Amikor a menyasszony az anyósához ért köszönt — 'Dicsértessék'. Megpuszilta az anyósát, apósát, elvette a pohár bort, amit az anyós nyújtott át neki, kiitta a felét, a másik felét hátraöntötte, nem kímélve azokat, akik épp mögötte voltak. A

menyasszony ‘szótt kendezővel’²⁰⁵ ajándékozta meg az örömapát és az örömanyt, amelyet a nyakukba akasztott. Az örömanya ajándékként fejkendő rakott a menyé vállára, megfogta a kezét, bevezette a hallba, ahol az asztalt háromszor körbe járták.

Amikor ez is megtörtént, az anyós az asztalon lévő üvegekből kezdte ‘tisztelni’ az érkezőket, akik már indultak is a nagyterem felé, ahol a zenekar húzta a talpalávalót. Körtánc kezdődött. Ez a körtánc eléggé hosszan tart, és amíg táncoltak, a keresztanya diót osztogatott a csujogatóknak, a táncolóknak, akik helyben megtörték és megették. A bevezetési szertartás ideje alatt az asszonyok folyamatosan egymást váltva csujogtatnak, táncolnak. Több férfi kínálja a bort, a díszített boros üvegek körbejárnak. A vőfély kulacsból kínálja a bort, amelyet mindig újra töltenek, ha kifogy. A keresztanyánál és a kísérőknél mindig van bor az ünnepi tarisznyákban utánpótlásnak. A bevezetés után zaj támadt bent, hogy alig lehetett egymást hallani, csak kiabálva lehetett beszélgetni a hangos zene miatt.

Benéztem a tálaló helyiségbe, köszöntem az előző napról ismerős szakácsoknak, és mondtam, hogy nem láttam ellenőröket. Nevettek rajta, de fogták a fejüket, látván a sok vendéget és a körülményeket. A tálaló helyiségbe senkit nem engedtek be, az ajtóba tettek egy asztalt, így belépni sem lehetett. Úgy egyeztek meg a felszolgáló asszonyokkal, illetve a vőlegénnyel, hogy szólnak, mikor kell készíteni a tányérokat. A szakácsok majd erre az asztalra adagolják az ételt és innen lehet majd vinni a vendégeknek.

A konyeret kint a hosszú folyósón készítették elő, felszeletelték és tányérokra rakták, onnan vitték az asztalokra. Nagy volt a forgolódás a ‘tüzelőben’ is, hisz onnan is kellett ételeket felszolgálni. A városi szakácsok adagolták az általuk készített ételeket, a ‘főzőné’ a pusztinai ételeket. Beszélgettem a szakácsokkal, hogy most mi lesz, mert én is fogok segíteni az ételek kihordásánál. Nagyon izgultak és bevallották, hogy fogalmuk nincs, csak azt tudják, hogy nekik szólnak, mikor kell az előétel, és mikor a sült, mert közben van galuska, de azt nem ők kezelik; nem beszélve arról, hogy a köretet, a piláfort kint készítik, és azt majd az asszonyok fogják adagolni a tányérra. Már nagyon készenlétben álltak, mert szóltak, hogy hamarosan fognak ebédelni ‘a keresztapa emberei’. Tőlem érdeklődtek, hogy ez mi: ‘Keresztapa emberei? Miért van külön étrend ezeknek? Miért nem ül asztalhoz mindenki? Miért nem várják meg az összes vendéget,

²⁰⁵ Erre az alkalomra készített törölköző.

hogy akkor ebédeljenek, vacsorázzanak?’ Én is kénytelen voltam azt a választ adni, amit már oly sokszor hallottak — ‘Mert nálunk így van?’

A vőfély a tálaló helyiség előtt állt, mikor meglátott, megszólított, hogy ne nézelődjem, ‘gyorsan kell bérakni az ételeket a keresztapáknak!’ A vőfély, Anti bácsi, jó ismerős és jó szervező, annak dacára, hogy túl van már a hatvanon, még sokan hívják vőfélynak, tréfás ember, mértéktartó az ivásban és nagy tapasztalata van a lakodalom levezetésében. Mondtam is neki, — ‘nem lássa, hogy dolgozom!’. A lakodalomban minden segítőnek ez a ‘válasza’ a tréfás felszólításra, amelynek legalább felét mindig illő komolyan venni.

Minden helyszínen, ahol az adagolás-tálalás zajlott, nagy volt a sürgés-forgás: a folyósón férfiak kenyeret szeltek, egy asszony tányérokra rakta, és vitték is be az asztalokra a keresztapák elejébe. Három férfi üvegekbe pálinkát osztott szét. A pálinka fél literes üvegekben került az asztalra, kosarakban vitték be és ott osztották szét, ugyanakkor poharakat is raktak ‘előbb, előbb’ az asztalokra, azaz nem minden személynek, csak minden üveg mellé egyet. A kínálásra a násznagy jelölt ki egy vagy több személyt az asztalnál ülők közül. A pálinka és a bor, üvegekben állt a folyósón, a kenyértálaló asztal alatt, rácsos ládákban. Az italok főfelügyelője a vőlegény édesapja volt. Tőle kellett kérni számszerint az üvegeket — ‘a keresztapákhoz kivittünk hat üveg pálinkát, még kell három.’ Az italokra vigyázni kellett, mert könnyen eltűnhettek, vagy akik osztogatták, félre rakták és utána megitták. Ez azt is jelentette, hogy nem tudtak dolgozni, ha megrészegedtek. Mindenki vigyázott mindenkire, az anyóst sokszor lehetett hallani, hogy arra kéri a férfiakat, hogy ne igyanak — ‘Haggyátok későbbre a tisztelődést, nem lesz aki dolgozzék!’

A folyosóról ki lehetett jutni a ‘tűzelőbe’, ahol a galuskát főzték. Itt is nagy volt a készülődés: az egyik üstből már kiszedték a leveleket, amivel a galuska le volt takarva, és azt kóstolgatták, jól megfőtt-e? Az asztalon álltak az újonnan vásárolt mélytányérok, azokban tálták a galuskát. Mint kiderült a szakácsok nem fogadták el a mélytányérokat, de lapostányérokat követeltek az ‘aperitifnek’ (előételnek), mert a kis méretű mélytányérok nem voltak alkalmasok erre. — ‘Nem fér el minden ré’tta, nem tudják szépen ré’ja rakni, nem annak való, se kész! Nem baj, me’t jó lesz a galuskának, több fér belé, de a levesnek kicsikék lesznek!’ Kérdeztem, hol van a leves, mert nem láttam? — ‘Levest csak regvelre főzünk, me’t most sok minden van, se nincs hely, nem vót mikor készíteni. Az este úgy beszéltük meg Tinkával, hogy nem kell, me’t nem

győzzük meg, csak este későn főzzük meg a levest, akkor meggyérülnek a nuntások (a lakodalmasok), nem kell annyit futkasni, több hely lesz főzni!’ — mondta Katalin.

Az egyik segítő menyecske szólt, hogy ki lehet szedni a galuskát a tányérokba, mert benn az ‘aperitifet’ berakták. Indultam megnézni a szakácsokat, hogyan boldogulnak. Mondták, hogy némi módosítással kellett elkészíteni az előételt, mert ez még nem az ‘adag’ — a mindenkinek feltálatl étkezés. Még volt humorérzékük, várták a nagy hajrárt, egyelőre 70-80 előételt adtak ki, és várták a parancsot a vőfélytől. Kérdeztem, hogy nem félnek-e attól, hogy nem lesz elég az étel a lakodalom végéig? Kizártnak tartották, mert nagyon sok volt az elkészített étel. Viszont az zavarta őket, hogy nem lehetett tudni, hány adag kell. Itt minden attól függött, hány ember érkezik a lakodalomba, hányan jönnek be az ajtón. Ők ezt így tudták a vőlegénytől is. Jobban féltek, hogy megromlanak a készételek. Csak most kezdték felmérni, hogy reggelig elhúzódik az étkeztetés. Abban reménykedtek, hogy éjjélkor befejezik, és elmehetnek, utána intézi az itteni ‘főzőné’, Katalin. Így is egyeztek meg a vőlegénnyel, hogy éjjel 12-kor ők elmennek.

Közben a folyósóra hívtak a kenyeres asztalhoz és elém raktak egy zacskó sót, még fehér papírt, és azt mondták, hogy nagyon gyorsan csomagoljak sót a keresztapa asztalára. Péter, aki a kenyeret szeletelte, nevetni kezdett és felajánlotta a segítségét — ‘Nincs elég sótartó, s nem es teszük abba, mindenki ilyen papirossacskákba pakétálja. Csak a keresztapa előtt van sótartó.’ Késsel kis kockákra vágta a pappírt és mondta, hogy rakjak egy kicsi kanállal, azt kell lerakni az asztalokra, minden pár elé egyet. Elég gyorsan haladtam, mikor volt 10-20 adag, el is vitték, és mondták, hogy csak folytassam, mert kell még. Amikor elfogyott a kilós zacskó, abbahagytam és benéztem a terembe, fentről néztem az étkező násznépet. Közelebb mentem és megnéztem, van-e só mindenki előtt. Alig ismertem föl a tányérokra a tegnap készült ételeket, szépen fel voltak vágva, látszott, hogy hivatásos szakácsok táltak. Az asztal egyik fele már befejezte az előételt és a galuskánál tartott. Mindenki előtt külön teríték volt. Már alig fértek el a tányérok, mert még nem vitték el az előételes tányért, de már hozták a galuskát. Az asztalok is keskenyebbek voltak a megszokottnál. Minden terítéknél volt villa és kanál, de a legtöbben a kezükkel ették az előételt, fogták a sajtot, a zöldséget sóba mártották és kenyérrel ették. A galuskát legtöbben kanállal ették. A románok között akadt, aki villával fogyasztotta. Az egyik násznagy a közigazgatási egység rendőrpáncsnoka volt, vele jöttek román vendégek is. Rájuk jobban is figyeltek: előttük volt üveg sótartó, szalvéta, mindegyiküknek külön pohár. Ennél az asztalnál

most egy fiatalasszony szolgált fel, aki jobban ismerhette a városi asztali etikettet és hamarabb észrevehette, ha valami hiányzott.

A hosszú asztalnál közén ült a menyasszony és a vőlegény, mellettük a násznagyok. A vőlegény mellett foglalt helyet a román keresztapa és felesége, a menyasszony mellett a pusztinai keresztanya és férje. A násznagy pár mellett foglaltak helyet közvetlen rokonaik: gyerekeik, szüleik, testvéreik, unokatestvérek, barátai. Nekünk, akik figyeltük az asztalokat, és odamentünk a keresztapák asztalához is, mindig kellett szólni az italfelelősnek, hogy üresek-e az üvegek. Azt mindig kellett pótolni. Akik érkeztek a keresztapa részéről, a násznagy meghívottjai és lekötelezettei, azok érkezésükkor köszöntek a keresztapáknak, és a násznagy megkínálta őket itallal. Ezért mindig kellett lenni tele üvegnek az asztalon.

A terem lassan megtelt, az asztalokat elfoglalták, és már alig lehetett haladni a szűk közökön. Sok ismerőssel találkoztam, mindenki 'szólott', köszönt, beszélgetni akartak, kérdezősködtek, így még nehezebb volt kijutnom. A 'tűzelőben' informáltam Katalint, hogy minden rendben van a keresztapák asztalánál, és össze kellene gyűjteni az üres tányérokat, mert kezd tele lenni a terem, és nem fogunk tudni közlekedni. Tudtam, hogy az üres tányérokat azonnal el kellene mosogatni, hogy újra lehessen őket használni. Katalin kiadta a parancsot, és négyen indultak, hogy összeszedjék az üres tányérokat. Egy kályhán egy 20 literes lábosban már bő zsírban dinsztelődött a sárgaréparezelék. A másikon vizet melegítettek a mosogatáshoz, és a rizsre is onnan öntöttek, hogy gyorsabban felforrjon. A harmadik kályhában nem volt tűz. A kályha melletti vödörben rizs volt, Katalin beleöntötte a zsírba, jól összekavarta a dinsztelt sárgarépával, hagyta pár percig, aztán fölöntötte meleg vízzel. Ráakott egy nagy fa fedőt és jól megrakta a tüzet.

Katalin rámutatott egy nagy zsákra a sarokban, és azt mondta, hogy abból szedjek ki törő rongyokat. A tányérokat el kell törölni, nincs idő várni, hogy megszáradjanak. Kiszedtem 7-8 darabot, mind kendervászonból voltak. A törők között régi varrott ingekre lehetett ismerni, némelynek igen szép mintája volt. Katalin látta, hogy nézegetem: — 'Régi ingek, ezeket senki se fogja fel venni, még anyómtól maradtak. Felszabtuk dörgölő rongynak, me't kender, ez jól szipja a vizet. Ide jók!' Egy két ingnek az ujját leszakítottam és félre raktam — 'Jó lesz ez még formának (mintának)!' Katalin nevetett, és mondta, hogy tud adni jobbat is, van még. Mondtam, hogy azt is szívesen elfogadom, de ezeket sajnálom rongynak használni.

Két nagy ‘kezán’, üst volt lerakva a földre, azokban fognak mosogatni: az egyikbe lemossák a zsírosát, a másikban ‘kitisztálják’ (öblítik). Öntöttünk forró vizet az egyik üstbe, megszaporítottuk hideggel, mosogatószert is öntött Katalin és beleraktuk az üres tányérokat. Két asszonyt állított oda mosogatni, engem meg elküldött, megnézni, van-e még hely benn a nagy teremben.

A terem olyan volt, mint egy méhkaptár: nagy zaj, meleg és zsúfoltság. Táncolni alig volt hely, csak az ‘apák’ asztalai voltak üresek, ott nem ült még senki, de az asztalok már le voltak terítve fehér papírral. Vártuk ‘az apákat’.²⁰⁶ A ‘keresztapák’ asztalától sokan hiányoztak. Befejezték az evést, sokan táncoltak vagy kint levegőztek. A fiatal pár már készen állt a menyasszony szüleinek és rokonainak fogadására. Több mint egy órával azelőtt két zenész elment muzsikálni ‘a búsapák’ lakására, ahol gyülekeztek a rokonok meg a szomszédok. Az ‘apák’ ilyenkor olyan sok ajándékot hoznak, hogy több személy segítségére is szükség van. Az ‘apáknál’ minden érkezőt megkínálnak a kapuban pálinkával, és utána is többször ‘tisztelnek’ még az indulásig.

Visszamentem a ‘tüzelőbe’ és leadtam a helyzetjelentést: a ‘keresztapa emberei’ befejezték az evést, táncolnak. Bent csak az ‘apák’ helye üres még, de a távolabbi helyek foglaltak már, annyian vannak, hogy táncolni is alig lehet. Tinka, az örömanya is hallotta, és sejtette már mit kell tennünk. — ‘Ki kell hozni az asztalokat a setét iskolából, s még kell csinálni padokat, asztalokat kint az udvaron. Megyek, szólok az embereknek, hogy az udvaron készítsék el az asztalokat és a padokat. Tegyétek oda főni a második kannát es piláfnak!’

Katalin felrakott még egy 20-30 literes lábost a kályhára és megrakta a tüzet. A lábosba beleöntött egy liter olajat, majd merítő kanállal folyékony zsírt mert egy vödörből, amit a tegnapi disznóvágáskor olvasztottak ki. — ‘Jobb, ha zsír es van benne, jobb az íze, még hoztam bé abból a léből es, amelyikbe’ megfőzték az aprólékot, annak es erőst jó az íze, abból es tettem.’ Kérdeztem, hol tanulta meg a piláf készítését? — ‘Otthon es sokszor csinálak, me’t szeressük, de voltunk nuntákba’ az olá’knál, s ott es kérdeztem, meg itt Pusztinába’ es csináltam más nuntákba’, s még segitettem. Nem nehéz, csak mindennel baj van. Ha van, amiből meg lehet csinálni, de oda kell ügyelni, nem lehet elmenni mellőle, kell kavargatni, kell sok zsír, me’t ha nem, hézza sül. Meg csináltam a kometriákba’,²⁰⁷ de oda kicsibb kellett.’

²⁰⁶ A menyasszony szülei és rokonai, más néven ‘búsapák’.

²⁰⁷ Keresztelői lakoma.

Katalin elég jól látta ennek a lakodalomnak az ellentmondásos helyzetait: — 'Mondtuk a nyirelnek, hogy fogadjon pusztinai főzőnét, de nem akart. Azt mondta, hogy egyszer házasodik meg, s azt akarja, hogy olyan legyen, amilyen kell, az étel, a nunta. Most ő es meglátta, hogy nem tudja úgy csinálni, mint a városon. Ne', hozott városi bukatárákat (szakácsokat), de még mennyi minden kéne! Ide bé se teszik a lábikat, nem hogy főjzenek valamit! Mikor megtudták, hogy az udvaron akarjuk megsütni a húst, szinte elmentek. Erőst megharagudtak! Megkészítették az egész húst a tegnap este, otthon a nagy edényekben, itt ma csak megmelegítik, se felszeletelik. Jól gondolták, az udvar teli van, hol sütnénk most a húst? Azé't jó úgy csinálni, mint a világ (mint a többiek, mások), s akkor tudad, mit kell csinálj. A tennap megértette a nyirel es, hogy nálunk nem tudsz azt csinálni, amit akarsz, mert nincs kondicia.'²⁰⁸

Az udvaron eközben a férfiak asztalokat raktak össze előre gyártott elemekből, cövekekből és széles deszkákból; ezeket ilyenkor gyorsan összeállítják, nem szépek, nem kényelmesek, de 'mások is így csinálják' és elfogadják. Én is szívesebben ülnék kint, mint bent a 30 fokos melegben és fülsüketítő zajban.

Míg Katalin beszélt, a sárgarépa jól megdinsztelődött, aztán beleöntötte a másik vödör rizst is a lábosba és felöntötte meleg vízzel, mondván, a húslevet később teszi bele. Az egyik lábost én kavartam, Katalin készítette a másodikat. Megkóstolta, és úgy érezte, hogy a rizs megpuhult, ezért nem rakott több fát a tűzre. Azt számolgatta, hogy legalább az egyik lábos legyen kész, mire az 'apák' megérkeznek, mert utána rögtön 'béadják a tyúkot' és kezdődik a 'pénz vetés', a 'porció' azaz az adagok kiosztása.

Még volt időm benézni a szakácsok szobájába: az 'aragázkályhán' melegítették a fűszeres, párolt, sült húsokat, amelyet még tálalás előtt felszeleteltek. Kérdeztem, hogy fognak tálalni, a köret kint van, a hús benn. — 'A savanyú uborka is kint van!' — tették hozzá. Megegyeztek, hogy behozzák a rizst és itt rakják a tányérokra. Kérdezték is tőlem, milyen a rizs? Mondtam nekik előre, hogy ez nem rizsköret, ez piláf, pépes, zsíros, belefőzték a húslevet, az aprólék levét, hogy jó legyen! Elszomorodtak. A vőlegényt emlegették, hogy mennyire akarta, hogy minden jó és szép legyen, meg az ételek is szépen legyenek tálalva, de ennél jobban nem tudták megoldani. Csak itt helyben szembesültek a körülményekkel, a szokásokkal. Számukra a legnagyobb nehézséget az jelentette, hogy nem egyszerre történt az étkezés, és így nehezebb volt hosszan melegen, frissen tartani az ételeket. Meglepő volt számukra, hogy ilyen sok

²⁰⁸ Nincsenek meg a szükséges feltételek.

kenyeret raknak az asztalra, és az el is fogy. Kérdeztem, hogy több kenyeret eszünk, mint a román falvakban? Mondták, hogy sokkal többet, és ez általában így volt más katolikus falvakban is. Mondtam hogy ez még elegáns, amit most látnak, mert idáig egészen rakták a kenyeret az asztalra: kiadták az ‘adaghoz’ a fél kenyeret, és törte, szaggatta a vendég. Próbáltam humoros oldaláról megvilágítani a témát, de láttam a szakácsokon, hogy inkább a sajnálkozás jele van az arcukon.

Kiléptem a tornácra, mert az én csapatom, a vőlegény rokonai, kifelé tartottak. Jöttek a ‘búsapák’ szomorúan — eljátszották, hozzá tartozik a rítushoz — sok ajándékkal, zenekísérettel, de csujogtatás nélkül. Elsőnek a menyasszony lépett eléjük, megpuszilta édesanyját, édesapját. Utána a vőlegény köszöntötte az apósát és az anyósát. Négy-öt férfi már ott állt az üvegekkel és a poharakkal, kezdték ‘tisztelni’ pálinkával az apák embereit, azokat, akik a menyasszony szüleivel együtt jöttek. Mi, akik kimentünk fogadni, az örömanya és az örömapa mögött maradtunk, és miután ők ‘szóltak’ az anyatársnak és az apatársnak — a férfiak kezét fogtak —, utána illet nekünk is szólni, köszönni, tréfálkozni: — ‘Ne bögjenek, me’t még lesz idejük, majd amikor hazakergetik a leányikat! Még nem kapott verést!’ Ez az első alkalom, amikor az összeházasodott ifjak szülei egymást az új rokonsági néven szólítják: anyatárs, apatárs. Ezt szigorúan betartják, míg élnek. A fogadás, a tisztelőzés az udvaron történt. Akit megtiszteltek, az indult be a kultúrházba és elfoglalta a helyét az ‘apák’ asztalánál: középen a menyasszony édesapja, édesanyja, a menyasszony testvérei, és mellettük aztán a szülők szülei, a szülők testvérei és a távolabbi rokonok, szomszédok.

Amikor leültek az asztal mellé a menyasszony édesanyja kezdte készíteni az ajándékokat, hogy átadja a fiatal párnak. Már előtte keresett egy asszonyt — rokont vagy jó szomszédot —, aki majd segít az ajándékok összegyűjtésénél és a ‘pénzvetésnél’. A menyasszony édesanyja és a kijelölt segítő végigkísérik a menyasszonyt, a vőlegényt és a vőfélyt, amikor a pénzt és az ajándékokat összegyűjtik. Mindkét asszonynak ünneplő tarisznya van a vállán, ebben van a menyasszony részéről előkészített viszontajándék, zsebkendő vagy törölköző. Gyerekeknek, ha együtt vannak a szüleikkel, amikor a ‘pénzvetés’ történik, vagy önállóan maga a gyerek ad tárgyajándékot az ifjú párnak, akkor zsebkendőt tűznek a vállára. A felnőttek – többnyire a házaspár férfi tagja – vállára törölközőt tűznek.

A tálalásban segítők — asszonyok és férfiak — a tálaló helyiség előtt álltak, és várták a vőfély intését, hogy mikor kezdjék berakni az italokat. A folyosón a kenyér már a kenyeres kosarakban volt, a szakácsok készítették az ‘aperitifés’ tányérokat, a tálaló

asztalok már tele voltak tányérral, épp csak a földre nem tettek, székek, padok, minden tele volt. Az 'apáknál' 100-150 személy volt, akiknek ki kellett osztani az 'adagot'. A szakácsok mindig nagyon hálás pillantásokat vetettek rám, amikor szoltam, hány személyre számíthatnak. A vőlegény és a menyasszony helyükön voltak a keresztapák asztalánál, s a vőfély szólott, hogy lehet az 'apáknak' vinni az ételt!

Ebben a pillanatban elindultak a férfiak a negyed literes pálinkás üvegekkel, amelyek kosarakba voltak rakva, utánuk szintén kosárban vitték a kis poharakat is. Minden pár elé raktak egy üveget és egy poharat. A kenyeret négy-öt asszony vitte kis kenyeres kosarakban és lerakták 'előbb, előbb' az asztalokra. Egyszer csak hallottam, hogy a szakácsok nagyon perelnek az egyik asszonnyal, aki egy nagy füles kosárban a becsomagolt sőt akarta bevinni, beadni a szakácsoknak, hogy azt rakják a tányérokra. — 'Nem azért igyekeztünk a tányérokot szépen készíteni, hogy most göngyölített papírral díszítsük! Vigyék el innen!' — Mentek is panaszra az örömanéhoz, de az nem tudott segíteni, azt tanácsolta, hogy rakjanak le az asztalra minden párnak 'egy sőt'! Így is történt. Külön küzdelem folyt a személyre szóló teríték miatt is. A vőlegény édesanyja azt mondta, hogy minden párnak egy tányért adjanak, szokás szerint. Amikor a szakácsok meghallották, azt hitték, hogy ez vicc! Hívták a vőlegényt, aki nem jött, csak üzent, hogy azt tegyenek, amit a szakács mond. Nem volt idő vitatkozni, és már sokan a vendégek közül is figyelni kezdtek, mi történik, ezért inkább elindult a felszolgálat. Erre valóban nem gondolt előre a vőlegény, sem a szülei, de a felszolgálók sem — mindenki számára újszerű volt — 'hogyan fér el ez a sok tányér az asztalon! Elég lesz-e a tányér egyáltalán?'²⁰⁹

A szakácsok adták ki a tányérokot a tálaló helyiségből és az ajtóban sorban álló asszonyok elvettek két-két tányért, vitték a vendégeknek és mindenki elé leraktak egyet-egyet. Amikor behordták az előételt, Katalin el akarta kezdeni tányérokra rakni a galuskát, hogy azt is tegyék az asztalra. A szakácsok leállították — 'Amikor megeszik az előételt, csak utána következik a galuska, és utána a hús rizzsel és savanyúsággal, majd azután a kozona!' A segítő asszonyok már tréfálkoztak, nem sok idejük lesz táncolni, egész éjjel azt kell lesni, kinek mikor üresedik a tányérja, mikor vigyék a következő fogást!

²⁰⁹ Amikor a tányérokot vásárolták a személyre szóló terítéket nem beszéltek meg. A szakácsok számára magától értetődő volt az egyéni teríték, a vőlegény édesanyja számára éppoly magától értetődő volt a páronkénti közös tányér használata.

Egyre több vendég érkezett, a vőfély sürgette a 'tyúk beköszönését', hogy utána kezdhessek gyűjteni a pénzt. Már sok asztalnál jelezték, hogy szeretnének leülni, kéri a 'porciót'. Ez azt jelentette, hogy a vendégek igyekeznek 'pénzt vetni', esetleg már haza is mennének.

Az érkező vendégek helyet kerestek maguknak, figyelve, ki mellé ülnek, hogy tudjanak velük beszélgetni. Az ülésrendben könnyen fel lehetett ismerni a korosztályokat: fiatalok és idősök külön-külön csoportokban ültek le. Néha a rokonság is szempont volt. Ez azokat a vendéget érintette, akik nem tartoztak szigorúan az eddig említett csoportok (apák, keresztapák) közé. A választott ülőhelyek alapján az érdekkapcsolatokat is követni lehetett. Ahol például két pár ült szemben az asztalnál, azoknak fontos tárgyalni valójuk lehetett: férjhez adó lány, házasulandó fiú, keresztapa keresés a leendő lakodalomra, leendő keresztkomák felkérése. Hogy ki kivel ül le, az ülésrend szemmel tartása az idős asszonyok kedvenc foglalkozása. Akik nem tudnak 'talpalni' — segíteni, szaladgálni —, azok figyelik, mi történik a teremben vagy az udvaron. Édesanyám is a terem szélén ült egy padon. Láttam, hogy az egyik segítő asszony hozzálépett és valamit a fülébe súgott. Kérdeztem én is csendben anyámtól, hogy mi történik? — 'Azt mondta Anna, hogy nézzem meg, a komaasszonyáék kivel ülnek le, és hová, me't most jöttek bé az ajtón!' Csak annyit értettem ebből, hogy anyám feladatot kapott, és szemmel láthatóan élvezte a beavatott szerepét. — Én csak intelmeket kaptam, ne fogadjam el, ha itallal kínálnak, mert még sok van hátra. Sok ismerőssel találkoztam az asztalok között ételhordás közben, mindenki szólt, üdvözölt és rögtön nyújtották is a pohár bort vagy pálinkát: — 'Állj csak meg, hogy tiszteljünk meg, olyan rég nem láttunk! Hol élsz, mit csinálsz?' Udvariasan vagy erőszakosan vissza kellett utasítani — 'most dolgozom, tartsák meg reggelig, akkor megiszom!' Legtöbbször nem is lényeges, hogy elfogadjam-e, akit megkínálnak, hanem ezzel fejezik ki tiszteletüket a megkínálttal szemben. Nem volt nehéz rájönnöm, hogy édesanyám engem is szem előtt tartott.

Mi, akik tálalni segítettünk, abban egyeztünk meg, hogy aki elkezd kiszolgálni valakit, az csinálja végig, illetve odafigyel, mikor mi következik, ne maradjon ki semmi az étrendből. Olyan nagy volt a vendégek száma és a mozgás a teremben, hogy nehezen lehetett követni, ki mit csinál, merre jár, hol ül, hol a helye.

A nyári tüzelőben eközben feldíszítették a két töltött tyúkot virággal, hagymával, cigarettát raktak a csőrébe. Én csak a végére értem oda. Igen nagy volt a nevetés, a szórakozás a 'felcifrítás' alatt. A tyúkokat szombat este vágták le, megfőzték és megpirították egy kicsit, most csak díszítették és tányérokra rakták. Gyorsan kijelöltek

futárnak, hogy nézzem meg, mi történik benn, szóljak a vőfélynak, hogy készen vannak a ‘tojók’. Mikor ezt megbeszéltem a vőfélyvel, máris intett a színpad felé, és három zenész indult lefelé, én pedig vissza a ‘tűzelőbe’. Két asszony már hozta is a tyúkokat a kis hallba a tálaló asztal elé, ahol már állt két másik asszony a két kaláccsal, amit szintén ‘be kellett adni’ a keresztapáknak.

A beköszöntő csoportban négyen voltunk: a vőfély az egyik tyúkkal, két asszony az örömanya részéről a kalácsokkal, és nekem is jutott egy tyúk, a vőfély kinevezésének jóvoltából — ‘Fogd csak meg ezt a tyúkat, s hozd utánam. Én nem tudok kettőt vinni, te elbírod, me’ t leán vagy, fiatal vagy!’ Anti bácsi, a vőfély mindig tréfálkozva osztotta ki a feladatokat. Kitüntetett szerepet ruházott rám, ezért körülnéztem, mit szólnak az ottlévő asszonyok, és főleg az örömanya! Úgy láttam az arcukon, hogy rendben van a dolog, így a vőfélyvel tréfásan vitatkozhattam, hogy — ‘ha azt akarták, hogy lány vigye a töltött tyúkot, miért nem vágtak kakast, azt szívesebben ‘táncoltattam volna!’ Ez már elég is volt az erősebb tréfák, csujogtatások elindításához és indultunk a násznagyok asztala felé zenekísérettel, csujogtatva, táncolva. Azért a hátam mögött meghallottam egy hangot: — ‘Fogd meg jól a tányért, sokan vannak, kiverik a tyúkot a kezedből!’ A hang ismerős volt és elégedett. Ezek szerint édesanyám meg volt elégedve a rám osztott szereppel!

A csoporthoz többen csatlakoztak hujogtatni, bolondoskodni, ezért nehezen haladtunk a sorok között. A zenészek előttünk értek oda, és az asztal végénél a sarokban elhelyezkedtek. Mellettük sokan felálltak a padokra, hogy jobban lássák, mi történik. Sok ismerős volt, több volt osztálytársamat láttam köztük, akik a padon táncoltak. Úgy éreztem, hogy alig van levegő, meleg van, de tovább kellett ‘táncoltatni a tyúkot, csujogtatni’. Szóltam az egyik ‘csoporttársnőnek’, hogy ‘hujogtassanak olá’ul es’, mert a román násznagy nem sokat ért abból, amit hall. Megtették, minden nehézség nélkül, románul is sok csujogtatást ismertek, jó pajzánokat. Látni lehetett, hogy jól esik a vendégnek a figyelmesség. Végre a vőfély csendet parancsolt és köszönt a násznagyoknak azzal a megszokott formulával, amit a ‘tyúk beköszönésénél’ használnak. Amíg ez tartott, senki nem beszélt, mindenki hallgatta a násznagyokat köszöntő beszédet. A vőfély az előkészített tálcáról megkínálta a keresztapákat, a vőlegény és menyasszonyt. Amikor befejezte, intett a zenészeknek, hogy húzzák a megfelelő nótát. Zene szóra ‘rázta’, táncoltatta a tyúkot, én is azt tettem mellette állva, körben mellettünk, a hátunk mögött az asszonyok csujogtattak, táncoltak, énekeltek a zenészekkel együtt, akik dicsőítő nótákat húztak a násznagynak. A tyúkokat a vőfély

letette az asztalra a keresztapák elé, és kérte az előkészített kalácsokat, amelyekre a menyasszony ajándékai voltak rátéve: fejkendő a keresztanyának, ing a keresztapának. Megtáncoltatta a kalácsot és átadta előbb az egyik keresztapának, utána a következőt a másiknak. A keresztanyák kalácsai is elő voltak készítve, azokat is felemelte, hogy minél többen lássák a ráhelyezett ajándékot. Megtáncoltatta és átadta a mi ‘csoportunknak’, akik az örömanyt képviseltük. A tyúk, a kalács beköszöntése után a vőfély elővett egy üres tálcat, amire majd a pénzajándékot fogják tenni. Ezek után kérette azt a személyt, akinél a tálca volt a páros poharakkal, amivel majd az ajándék adókat tisztelik. A zenészek nótát váltottak, kezdődött a ‘pénzvetés’.

A pénzgyűjtésnél a menyasszony és a vőlegény a főszereplő, nekik adja át a vőfély a pénzt, amit a tálcára tesz az adakozó. A ‘páros poharat’ a pénzt vető (ajándékozó) párnak adják. Két pohár pálinkát iszik meg az, aki pénzt ad: az egyik pohár pálinka az örömapák részéről van, a másik a búsapák részéről. A pénzgyűjtőkhöz tartozik a búsanya és segítője, akinél azok a törölközők, szőttesek, zsebkendők vannak, amit azok vállára tűznek, akik átadták a pénz- vagy tárgyajándékokat. A páros poharakat, a tálcat és a két üveg pálinkát kijelölt férfi viszi és mindig a vőfély az, aki átnyújtja a poharakat a vendégnek. Az 1990-es évek elejétől még egy kijelölt személy van, aki felírja egy füzetbe, ki mennyi pénzt adott.

A keresztapák pénzajándékozását külön figyelemmel kísérik, hiszen döntő szerepe lehet a pénzadakozás mértékében. Ha ő és az emberei sokat ‘vetnek’, azt illik követni a többi vendégnek is. Ez a tény jelzi a lakodalom rangját is. A zenészek muzsikájukkal is hangsúlyozták ezt a fontos pillanatot. A színpadon is, és a közelben lévő zenészek is ugyanazt a nótát húzták, így biztatták a keresztapát a bő adakozásra. Mi, akik táncoltattuk a tyúkot és a kalácsot, tréfálkozva beleszólhattunk az ajándék mennyiségébe: — ‘Adjon sokat, mert van ahonnan, ne adja oda mind, mert nekünk is kell!’ A vőfély megint csendet parancsolt a zenészeknek és mindenki a keresztapa asztalára figyelt. A vőfély újra köszöntötte a keresztapát és a keresztanyát, akik átvették a páros poharat és ‘elköszönték’: — ‘Az Isten tartsa meg az ifjakat, adjon nekik sok szerencsét, hosszú életet, boldogságot!’ Rendre belekóstoltak és visszarakták a poharakat tálcára.

Ekkor a vőfély elővette az ajándékgyűjtéshez használt tálcat és tréfálkozva elkezdte kopogtatni az üres tálca alját, jelezve, hogy neki is jár egy kis borralaló. Ezt látva én is kifejtettem óhajomat — ‘A tyúkot nehéz volt idáig elcipelni, megőrizni, hogy el ne vigye a sas, igazán fizethetne valamit az asszonyoknak is, akik addig csujogtattak, hogy

már beszélni se tudnak!’ A keresztapa a zsebébe nyúlt – a szó legszorosabb értelmében – és pénzt rakott a tálcára a vőfélynék. Tálca hiányában én a kezemet nyújtottam, és kénytelen volt adni valamicskét az asszonyoknak is. Amikor a pénzt megkaptam, igen kemény megjegyzések hangzottak el az asszonyok részéről — ‘Adjon többet, az nem elég nylon korcunra (harisnyára) se!’ Az asszonytársaság felsorolta az összes női fehérneműt, amit vásárolni lehetne a borralalóbból. Az asztalnál mindenkinek jó kedve volt.

Amikor a borralalót a vőfély megkapta, újra tartotta a tálcát és a keresztapa elkezdte beleszámolni a pénzt. Amikor befejezte, ‘tőlünk kicsit, az Istentől sokat!’ — hangzott el a keresztapától. A menyasszony elvette az édesanyjától a ‘szóttkendezőt, a ruhácskát’ és a fejkendőt. A keresztapának a nyaka köré tette a kendezőt, a vállára tűzte a ruhácskát, a keresztanyának fejkendőt és szótt ruhácskát tűzött a két vállára. A vőfély kikiáltotta az összeget és a színpadon az egyik zenész be is mondta a mikrofonba és az ‘Éljen sokáig... Mulți ani trăiască...’ című román nótát kezdték el játszani. Az asztalnál a vőlegény és a menyasszony személyesen is megköszönte az ajándékot: kezét fogtak és megpuszilták a násznagyokat. A pusztinai keresztapának magyarul köszönték meg — ‘Isten fizesse meg, az Isten adjon kendekek ezer ennyit helyette!’; a másiknak románul köszönték meg. A pénzt a menyasszony tette el két külön táskába. A tálcáról a lakodalmi ajándékot külön táskába rakta, és külön táskába rakta azt a ‘ruhácska pénzt’, amit a szóttésekért, törölközőkért kapott, ami a ‘nyírásza pénze’. Ezt a menyasszony kezébe adja a vendég, nem a tálcára. Ez után következtek rendre az asztalnál ülők, akik átadták a pénzajándékot. A menyasszony és a vőlegény e pillanattól kezdve mindig olyan asztalhoz ment, ahol épp ‘pénzt akartak vetni’, minden vendégnek személyesen köszönték meg és a pénzt a menyasszony táskájába rakták.

A vendégek időközben folyamatosan érkeztek a lakodalomba. Az asztaloknál már minden hely foglalt volt, és az udvari asztalok is megteltek. Az újonnan érkezetteknek a pálinkát már kiosztották és kezdték hordani az előételt. Amikor visszaértünk a tálaló helyiséghez, már is bekapcsolódhattuk a munkába. Ez alkalommal a szakácsok mondták, hogy 200 terítékre lehet számítani és örvendtek, hogy fogy az étel. Délután hat óra körül volt, amikor elkezdődött a legtöbb vendég kiszolgálása. Nehezen lehetett mozogni a hely szűke miatt, sőt néha a sok segítő miatt is voltak bonyodalmak. Nem tudták, hol mi következik, így az előétel után legtöbbször egyszerre tették az asztalra a tótikét és a piláfort a hússal, majd külön tányéron a két szelet kozonát. A ‘tüzelőben’

folyamatosan mosogattak és törölgettek, mert nem volt elég tiszta tányér a további felszolgáláshoz.

Már nyolc óra körül lehetett, amikor édesanyám szólt, hogy a nővérem és a férje úgy döntöttek, hogy szeretnének ‘leülni’. Kiléptem a segítők sorából. Ezt mások is megtették, elmentek, majd visszajöttek. Mindig akadt valaki segíteni, illetve egyszerre úgy se kellettünk mindannyian, hisz nagy a rokonság. Szétnéztünk, hol találunk helyet leülni, hol lenne jobb. Nem volt miben válogatni. Benn a terem és kint az udvar is teljesen foglalt volt. Hátul a ‘sötét iskolában’ nem volt senki. Szóltam Tinkának, hogy szeretnének leülni, és nekünk jó lesz hátul, hozzák oda a ‘porciót’. Nem kerestünk más társakat, maradtunk a szűk családban. Én és édesanyám számítottunk egy párnak, a nővérem a férjével volt a második. Tinka személyesen rendelte számunkra az italt és az ételt, és külön szólt, hogy hátul ültünk le. A nővérem szemmel láthatóan fáradt volt, mondta, hogy nem szereti az ilyen nagy lakodalmakat — ‘annyian vannak, hogy nem lehet mozogni, nem lehet táncolni, me’t nincs hely, nem lehet beszélgetni, me’t zaj van!’ Itt elég távol voltunk a zajos teremtől és még levegő is volt, elfértünk. Anyám elmondta tapasztalatait, feladatait, kiket kellett megfigyeljen. Nagyon jól szórakoztunk. Már tudtuk a készülődőben lévő házasságokat, kik kiknek fognak keresztelni, hisz a komák együtt ültek le, a leendő apatársak is felkeresték egymás asztalát és megiszították egymást. Hoztak nekünk is pálinkát és két poharat. A nővérem tréfából megkérdezte, hogy nem lesz-e sok két pohár négyünknek?²¹⁰ Nem vették sértésnek, de azért anyám sietett a kiengeszteléssel — ‘egyből es megigyuk, csak legyen amit!’ A nővérem azt mondta, hogy már éhes és itt mindenkire figyelnek, csak a rokonokra nem. A vőlegény rokonainak nincs közös étkezés csak másnap reggel hajnalban, de addig mindenki megesi az ételadagját, amikor épp ideje van, főleg a közeli rokonok, mert nekik illik segíteni. Ezért nincs lehetőség egyszerre ‘leülni enni’, csak hajnalban, ha még azt valaki megvárja. A nővérem kijelentette, hogy nem maradnak reggelig, pénzt adnak és mennek. Reggel korán indulnak Mojnestre (Moinești) és mennek dolgozni. Ezt Tinka el is fogadta, mint felmentést a lakodalom kötelezettségei alól. Amikor meghozták az előételt, a nővérem óvatosan kóstolgatta a hurkát, a ‘drobat’. Anyám nem is nagyon ismerte, illetve nem tudta, mit minek kellene nevezni, de dicsérte, — ‘erőst jók az ételek, de sotalanok!’ A tányéron kevés zöltség volt, de nem is fért volna több, a húsos ételek domináltak. A nővérem szerint túl nagy volt az adag, fele is elég lett volna egy

²¹⁰ Bár ismerte ő is a közös pohár használatát, városi lévén, szóvá tette a közös terítéket.

személynek. A három fogást meg sem lehetett enni egyszerre. Nekünk egyszerre hozták az asztalra a három fogást és a kozonát is.

Ezek szerint ez más asztaloknál is így történhetett. A szakácsok utasításai csak szép álmok maradtak, hogy egymás után kellene felszolgálni a fogásokat, és időt is kellene hagyni a fogások között. Ezt nem lehetett kivitelezni az itteni körülmények között. Az elején még tartottuk magunkat hozzá. Ezek szerint már örültek, ha mindenkinek elejébe tették a ‘porciót’. A galuska nem volt hideg, de meleg sem. A piláf hideg volt, a hús szintén, a tányéron volt két kovászolt uborka. A nővérem most már a sajnálkozását fejezte ki, hogy mennyit dolgoztak a szakácsok és mások is, de mégis a finom ételek nem megfelelő időben kerültek az asztalra. A nővérem abban is kételkedett, hogy reggelig nem romlanak meg az előre elkészített húsok, ezért figyelmesen fogvasztotta azt, amit előételként kaptak. Anyám egészen más véleményen volt — ‘Minden jó, nem erőst meleg a galuska, de nálunk jól van, a piláf sem meleg, de erőst jó. Nem kell sietni megenni, el lehet mennyetek táncolni!’ Kiderült, hogy a nővéremnek ez az egyik bánata — ‘Én táncolnék, de ott csak lökdösődni lehet. Megpróbáltam, mind összetapostak! Olyan meleg van, hogy szuszogni se’ lehet!’ Én mondtam, hogy már kivettem a részem a táncból, még pénzt is szereztem a keresztapáktól, megfizettem a fáradságot. Anyámnak nem tetszett, de a sógorom jól szórakozott.

Unokatestvéreink is követték a példánkat és mellettünk foglaltak helyet ebben a teremben. Kezdődött az kötelező aktuális téma — ‘Mennyi pénzt vessünk? Mások mennyit adtak? Mi vagyunk az elsők a vőlegény rokonai között!’ Ez mindig téma szokott lenni a lakodalomban, most különösen is az volt, mert az asztalra a megszokottnál is többet tettek! Az infláció miatt már nem lehetett követni a megszokott eljárást — ‘nekem ennyit adtak, én es ennyit adok vissza!’. Édesanyám eszébe jutatta a nővéremnek, hogy az ő lakodalmakor, Tinka, a vőlegény édesanyja ajándékot is hozott neki, és most azt is figyelembe kell venni. Nővérem nem hozott ajándékot, ezért több pénzt kell adjanak. A pénzajándék egyeztetése farsztonak bizonyult a sógorom számára, és elindult megnézni, hol van a vőfély, van-e ideje hozzánk jönni, hogy ‘levessük a pénzt.’ Nem járt sikerrel, foglaltak voltak, és olyan helyen jártak, ahol még sokan vártak a sorukra. Ezért még maradtunk az asztalnál. Én felfedező útra indultam, mert szerettünk volna kávé inni. Egy kis szobában, amelyet eddig nem használtak semmire, fiatalabb menyecskéket és férfiakat találtam, akik félrevonulva kávéztak. Volt egy kis villanytűzhely és azon főzték a török kávé a legszűkebb rokonsági körnek, és azon belül is a fiataloknak, vagy azoknak, akik kérték. Ez nyílt titok volt a segítők

számára, ezért most igénybe is vettem, és kértem négy kávét. Csak az édesanyámét vittem az asztalra, mi bebújtunk a kis szobába és ott kávéztunk.

A szobába csak a bizalmasok mehettek be, ott tárolták a pálinkát és a bort. A vőlegény édesapja volt a felelős és az egyik unokaöccse. Kávézás közben Péter, a vőlegény unokaöccse a nagy családról kezdett el beszélgetni: 'Ilyenkor lehet látni, hogy milyen jó a sok nyámság (rokonság). Van aki segítsen, mégis ez más, mint a többi nunták, (lakodalmak). A Danik örökké megmutatták, hogy tudunk valamit!' — Mondtam viccesen, hogy ő Szabó, csak az anyja Dani, és tovább beszélgettünk a lakodalomról. A vőlegény édesapja odaállt egy üveg pálinkával, hogy tiszteljen meg. Elfogattuk, de nem ittuk meg, csak elköszöntük és visszaadtuk. Tinka benyitott, hogy már szólt a vőfélynék, és nem sokára lehet 'pénzt vetni'. Megittuk a kávét és vissza mentünk az asztalhoz.

Tinka az asztalunknál maradt. A szép és bőséges lakodalomról beszélgettünk és az ifjú párról. Tinka, a vőlegény édesanyja, elkezdett sírni — 'Nem sok örömünk van az egészbe', erőst beteg a fiam! Nem tudjuk, mi lesz. De ezt most megcsináltuk. Az ő kedvébe akartunk járni, de beteg, nem tudom, hogy bírja ki reggelig!' Anyámnak volt ereje megvigasztalni — 'Még fiatal s a doktorak megurcsolják (orvosolják); még voltak mások es betegek!' Mi csak hallgattunk.

Érkezett a csapat, köszöntek, mi felálltunk és máris nyújtották a tálcát a páros poharakkal. Előbb a nővérem és a férje kívántak sok szerencsét, jó egészséget, és a pénzt az üres tálcára rakták. A sógoromnak törölközőt tűztek a vállára, megköszönték az ajándékot. Én következtem édesanyámmal, mi ketten alkottunk egy párt. Előbb a vőlegény részére emeltük a poharainkat, utána a menyasszony részére. A pénzt én számoltam rá a tálcára, kaptam is megjegyzéseket, hogy most én vagyok a férfi, anyám elérzékenyült és elkezdte törölgetni a szemeit — 'Mind így fogyunk el!' — Édesapámra célzott, aki nem lehetett jelen. Tinka az anyatársához lépett és valami utasítás adott. Az anyatárs kiscerélte a kezében lévő törölközőt, amit nekem szánt, egy selyem fejkendőre és azt tűzték a vállamra. Anyám volt ez első, aki megkérdezte, hogy mivel érdemeltem ki a megkülönböztetést? Tinka vette át a szót — 'Kend nem es tudja, ángyi, mennyit segített Tinkája egész héten! Soha se tudjuk neki megköszönni a segítségét!' Anyám is kapott törölközőt a vállára, megfizettük a menyasszonynak, megköszöntük és mentek a következő párhoz, aki állva várta őket.

Akinek már a vállán volt a törölköző, az megkülönböztető jelnek is szolgált: azt jelentette, hogy már 'pénzt vetett', és hazamehetett, mert senki nem feltételezte, hogy

elmegy anélkül, hogy pénzt ne vessen. De azért erre is volt, van is példa a lakodalomban, esznek, isznak, aztán hazamennek.

A ‘pénz vetés’ után kimentem a tüzelőbe megnézni, mi történik: Katalin alig látszott ki a sok mosatlan közül. Volt segítsége, de egyre többet kellett biztatni az asszonyokat, akik már fáradtak voltak. A mosogatásra, illetve a tiszta táányérok előkészítésére is oda kellett figyelni. Folyamatosan kellett vinni a szakácsoknak a táányérok. Katalin már melegítette a második üst galuskát, mert az egyik már elfogyott és este tíz óra körül készültek ‘enni adni’ a keresztapáknak. Kérdeztem, hogy a levest mikor csinálja, és mondta, hogy nem sokára odateszi a kiüresedett üstöt föni a hússal. A zöldségek már apróra vágva elő voltak készítve. A borcs is le volt szűrve egy 10 literes vödörbe, de még volt a műanyag hordóban is. Az egyik lábas a piláffal folyamatosan a tűzön volt, hogy meleg legyen, és abból raktak egy vödörbe. Bevitték a tálaló helyiségebe és a szakácsok adagolták a hús mellé, amikor kérte a vőfély. Már nem volt olyan sok felszolgálás! — ‘A sokja leült, s tíz után meggyérülnek, miután esznek a keresztapák, s az apák.’ A pad alatt vödörben gyűjtötték az ételmaradékot, hogy ne menjen kárba semmi. A kutak mintegy 200 méterre voltak a kultúrháztól, sötétedés után egyre jobban akadozott a vízellátás; nem volt vízhordó, a férfiak egyre többször tűntek el a lakodalmas vendégekkel poharazgatni, vagy ‘leültek pénzt vetni’. Most a nagy segítség abban mutatkozott, hogy józan segítőkét kerítsünk, és rábeszéljük őket, hogy legalább éjfél utánig maradjanak. Egyre többen kifáradtak, sokan keresték fel a ‘kávézó szobát’, a volt mozi vetítőjét. Katalin arra biztatott, hogy tíz órakor szedjem össze az unokatestvéreket, most már e nagyobb munka után csak a hajnali tálalás marad, akkor kevesen leszünk. Az esti felszolgálásnál összesen 100-120 személyre lehetett számítani: a keresztapa mellett lévő emberekre és az ‘apák embereire’, akik délután érkeztek, és a ‘porciót’ elfogyasztották már hat óra körül. Ezek a vendégek nem mehettek haza! — ‘Szégyen, hogy a keresztapa asztala üresen maradjon; szégyen, hogy az apák asztala üresen maradjon, s az apák magukra legyenek. Mindenübe ember kell!’

A tízórai evésnél már azt fontolgattuk, hogy a piláf és a sült hús elmarad, mert nem volt már elegendő tiszta táányér. Elmondtam a szándékunkat a szakácsoknak, de nagyon dühösek lettek: — ‘A húsokat azonnal ki kell osztani, meg kell enni, nem lehet tovább tartani! Inkább ne adjanak sajtot, olajbogyót, kabanoszt, de a főtt ételektől meg kell szabadulni!’ Visszamentem és elmondtam Katalinnak a tényállást. Úgy döntöttünk, hogy nem szóluk semmit Tinkának, és azt tesszük, amit a szakácsok határoztak. Ők állítsák össze az előételt és a húst a piláffal, ahogyan jónak látják. A galuska még jó

volt, mindenkivel kóstoltattuk, aki csak betért a tüzelőbe egy kis ‘zuhatolásra’. Mindenki azt mondta — ‘erőst jó, még nem sebesedett meg!’ Többször is eszembe jutott a nővérem. Ő már este nyolc óra körül szorgolatta a húsokat, azóta eltelt már két óra! Kezdtek komolyan venni a szakácsokat, és siettünk az előkészítéssel. Kértem két üveg bort a vőlegény édesapjától, be vittem a tüzelőbe, hívtam pár menyecskét a rokonságból, hogy tiszteljem meg — ‘De hátul a tüzelőbe!’ Értettek a szóból, és jöttek is segíteni. Én inkább a bort kezeltem, számoltam a tiszta tányérokat, mert csak abból kellett még, és minden kész volt. A férfiak leszedték a koszos papírokat az asztalról, tisztát raktak, pálinkát és bort osztottak. Nem voltak már sokan a tálaló asszonyok, de gyorsan dolgoztak és főleg jókedvvel. Az előétel kihordása után a szakácsok már készítették a másodikat, mi hátul a galuskát raktuk tányérokra. Már nem vártuk, hogy megegyék a galuskát, és tálaltuk is a húst a piláffal. A kozonát kenyeres kosarakban raktuk az asztalokra és elnézésükkel mondtuk, hogy már sokan kifáradtak, ne haragudjanak, ha valami nem kerül a helyére, ha nem jut mindenkinek külön tányér. Sokan nem is értették, miért kérünk bocsánatot — ‘Minden erőst jó, há’ másoknál hogy van, itt nem tudjuk megenni, annyi van az asztalon!’ Mondtam a szakácsoknak, ne idegeskedjenek, mert minden jól megy, a porcióra tovább is oda kell figyelni, de egyre kevesebben voltak már, akik csak most érkeztek a lakodalomba. Mondtam is Katalinnak, hogy ezután nem sokan jönnek már pénzt vetni. — ‘Tizenegy felé jönnek a legények, a leányokkal párosan, azok szoktak későn jönni, előbb elmennek a diszkóba találkozni, s utána jönnek a nuntába.’ A segítőköt megtiszteltem ‘bücsületesen’, két-két pohár bort kaptak, és már is hozták vissza a tányérokat mosogatni, hogy legyen a hajnali tálaláshoz. Katalin oda rakta a csontos húsokat főni, és elment megnézni, hogyan tálaltunk. Visszafelé üres tányérokat hozott, és mondta, hogy már lehet leszedni, mert nem esznek az emberek. Mikor el kezdtük leszedni az üres tányérokat, sokan mondták, hogy elvihessük azt is, amiben még van. mert jóllaktak. Mondtam Katalinnak, hogy nem üresek a tányérok, de senki nem eszik. — ‘Akkor ki lehet szedni. Nálunk így van, ha marad a tálba’, akkor azt mondják, hogy jó vót, sokat adtak. Az a jó tor, a jó nunta, amikor a tálba’ még marad étel. Ha üresen maradnak a tányérok, azt mondják, hogy kicsit adtak, nem volt elég. Az italval es is így van, ha mind megisszad, akkor még tőtnek, ha még hagysz a pohárba, akkor tudják, hogy elég volt. A várasan láttam én es, mindenki szépen kitakarítsa a tányérját. Nálunk az a jó, szép, ha még marad a tányérba’, a pohárba!’

Az egyik menyecske mondta, hogy most ültek le a legények, lehet készíteni 20-25 tányér galuskát, mert kivitték az ‘aperitifet’. Kimentem a terembe nézelődni. Az asztaloknál már voltak üres helyek, több hely volt táncolni, de még mindig nagy volt a nyüzsgés, a vőfély és a pénzgyűjtő csoport egy asztal sarkánál pihent. A fiatalok együtt ‘ültek le’, fiúk és lányok párosával. Ezt persze az asszonyok jól megnézték, mert akik együtt mennek a lakodalomba, azoknál már komoly házassági szándék van. Megkérdeztem a vőfélytől, hogy sokan vannak-e még, akik nem ‘vették le a pénzt’? — ‘A sokjával végeztünk, még lesznek, de azt meg győjzük! Oszta’ maradnak az apák, s a pénzvolvasás se kész, kísérik haza a keresztpákat, megyünk haza.’

A szakácsokhoz is benéztem, a tálalójukban viszonylag rend volt, már nézegették az órájukat, de ugyanakkor a termet is, ahol még sokan voltak. Üzenték a ‘főzőnénék’, hogy nem hajlandók tovább használni a rizsköretet, mert hideg, dermedt, inkább adják a húst csak savanyúsággal. Kérdeztem, hogy bírják-e még azok a húsfélék, amelyek nem voltak füstölve? Mondták, hogy nem egyszerre hozták el a húsokat a hűtőszekrényből, hanem kétszerre, délben és este hat órákor. Így remélik, hogy nem romlottak meg. A sült húsokat jól átmelegítették, tovább sütötték itt helyben az ‘aragázkályhán’. Üzenték Katalinnak, hogy nem sokára szeretnék átadni ezt a konyhát is, mert megegyezés szerint éjfél után elmennek. Hátnál a tüzelőben jó illatok csaptak meg. A levesbe belerakták a zöldségeket. Ezek szerint a hús megpuhult. Átadtam az üzenetet Katalinnak. Örvendett. — ‘Megfőzöm a levest és megyek elé oda az ók helyükre, onnat többet látak, tudom mi történik. A levest csak fel kell eresztetni borcsval, s megcsinálom a rántást, s kész van. Kérdeztem, mi kerül a rántásba? — ‘Falajba teszek buliont (paradicsompüré) s delikátat, borsat, ennyi. Megpergelem, hogy legyen szép piros, se zsíros a teteje a levesnek, s ennyi. Most nem teszünk hagymát, csiperust (paprikát), padladzszikát (paradicsomot), azt belé tettem a kezánba. Otthon magamnak nem es csinálak rántást, nem egészséges! ... A laskát es belé teszem, két-három óra alatt nem romlik el a leves. Most imá’ nincs olyan nagy meleg, mint nappal.’ Panaszkodott, hogy fáradt, de ki kell bírja reggelig. Amíg elmentem, kivitték a galuskát a legények asztalához. Sürgős munka nem volt, a mosogatás úgy történt, hogy amikor több mosatlan összegyűlt, akkor elmosogatták és hagyták lecsepegni a vizet. A törölgetést mindig eszükbe kellett juttatni, azt elfelejtették. A szakácsok meg dühösek voltak a vizes tányérok miatt. Látogatóink érkeztek. Tinka a lányával. Kértek levest, mert éhesek voltak. — ‘Nem kell semmi más, egész nap csak falatoztunk, érzem, hogy rosszul leszek!’ Kérdeztem, hogy mikor ettek? — ‘A reggel jókor ettünk s azóta csak egy-egy falatot, ahol értük.

Mindenkit leültettünk enni s mű nem eszünk, most másokkal kell foglalkoznunk.’ Elmondta, hogy elől gyűjtik a pénzt a ‘legények’ asztalánál, utána el kell engedjék a szakácsokat és akkor ‘pénzt vetnek’ ők is, nem fogják nyújtóztatni reggelig, mindenki fáradt, főleg a vőlegény. A levest rántás nélkül ették meg az egyik asztal sarkán és mentek is előre, mert hívták őket a szakácsok szobájába. Mentem én is velük. A szakácsok már csomagolták az edényeiket, szerszámaikat, várták a vőlegényt, hogy fizessen. Tinkának átadták a helyiséget, a megmaradt ételeket, élelmiszereket. A fizetést a vőlegény intézte, csukott ajtó mögött. Kint a hallban elköszöntek, elvették a készített csomagot, amelyben italok voltak és indultak is. Talán ők voltak az egyedüliek, akik nem itták meg az italt, mert autóval voltak.

A tánctéren egyre jobban el lehetett férni, bár sokan táncoltak, jó volt a zene, mindenki dicsérte. Volt bőven hely az asztaloknál is, részben mert sokan haza mentek, és akik maradtak, azok is táncoltak. Miután elmentek a szakácsok, Tinka nevetve mondta — ‘na, most ülünk le enni, me’ van hely!’ Arra célzott, hogy épp megették a lányával a levest. Mi, közeli rokonok maradtunk csak, így mindenki otthonosan kezdte előkészíteni az asztalt: papírt cseréltek, de csak azon a részen, ahol az örömapa és emberei leülnek. Minden sietség mellett is már két óra felé járt az idő, amikor az utolsó étkezésre készültünk. A vőfély figyelmeztetett, hogy szép dolog a tüsténkedés a mi asztalunk körül, de a ‘keresztapák’ és a ‘búsapák’ szintén szeretnének enni! Úgy éreztem, mintha az utolsó nekifutás lenne. Úgy indult a társaság két irányba: fele a ‘keresztapa’ asztalához és fele a ‘búsapákhoz’. Azt mondták, hogy nem kell papírt cserélni az asztaloknál, letörölték a morzsákat, lehet tálalni. Katalint és Tinkának a lányát találtuk a tálaló helyiségben, készítették az előételeket. — ‘Azt gondolták a bukatárok, hogy meghalunk nálik nélkül, ne, mű es tudjuk csinálni!’ Tréfás kedvében volt, vagy csak saját magát biztatta, és bennünket. A férfiak négyen osztották a pálinkát, és aki szabad volt, az ment és helyet foglalt az asztal mellett. Az ‘örömapák’ asztala üres maradt, mindenki el volt foglalva valamivel, így nem raktunk még semmit az asztalukra. Csak meg kellett várni, hogy egyenek az apák és a keresztapák! Nem volt sok választásunk! Ráadásul most nehezebb volt a tálalás, a levest ki kellett hordani tányérokban az asztalra. Előre hoztuk a levest fémvödrökben a tálaló helyiségbe, és ott merték tányérokba. Innen közelebb volt kivinni az asztalokra. A tőtike is a tálaló helyiségben volt az ‘aragázkályhán’, hogy jó meleg legyen, és azt is rakták ki tányérokra. Már azon szórakoztunk, hogy bosszút állunk a szakácsokon: egyszerre vittük az asztalra a tőtikét és a levest, hogy legyen gyorsabb. Mi is szerettünk volna asztal mellé ülni. Az elégtétel

az volt, hogy azt táltunk az asztalunkra, amit és ahogyan akartunk, nem parancsoltak a szakácsok. Mind kiderült, az asztal mellett csak a vőlegény szülei és a testvére nem ‘vetették le a pénzt’, ők voltak az utolsók. Csak ők nem részesültek idáig a ‘porcióban’. A többiek sorra leültünk, a pénzt is levetettük. Most csak levest és galuskát akartunk hozni az asztalra. Tinka nem egyezett bele, személyesen ment és készített tányérokat kabanossal, sajttal, olajbogyóval. Most megszámlalhattuk, hányan voltunk ‘talpalók’. Nem volt jelen mindenki, volt, aki már haza ment. Az asztalnál huszan-huszonketten lehettünk, mindig akadt valaki, aki elment hozni valamit, ami elmaradt. Most lehetett nyugodtabban pálinkázni, borozni. Még sör is került az asztalra, ez volt az ajándék a segítőknek. A többi asztalra is bőven raktak italt, mert egyszerre azt vettük észre, hogy az asztalok üresek és mindenki táncol. A zenészek is egyfolytában csak gyors táncokat húztak, most már volt bőven hely táncolni. Az ital megtette a magáét. Amikor a zenészek abbahagyták, énekelni kezdett a társaság. Érezni lehetett, hogy közeledik a lakodalom vége.

Nem sietette a vőfély, de jelezte, hogy jönnének ‘köszönteni’ az örömapákat. A vőlegény szülei és lánytestvére a férjével felálltak és az asztal végéhez mentek. Többen körbeállták őket és helyet hagytak a vőfélynek, a vőlegények és a menyasszonynak, akik megálltak a szülők előtt. A vőfély köszönt és köszöntötte a szülőket. A zenészek is vártak csendben, mindenki ide figyelt. A páros pohár köszöntésénél a vőlegény édesanyja már csak sírt, nem is mondott semmit, csak a szemeit törölgette. A férje ‘leolvasta’ a pénzt, a vőfély hangosan kiáltotta, hogy mennyit ‘vett’ek’ és a zene is megszólalt: ‘Éljen sokáig... Mułti ani trāiască... Rögtön utána közös táncba kezdtek azok, akik addig csak nézték. A menyasszony átadta az ajándék szőttes kendezőt az apósának és a szőttes ruhácskát az anyósának. Nem sokára jöttek a keresztapák és hozták a nagy 15 literes fémkannát, amelyben a pénz volt. A pénzajándékot a menyasszony gyűjtötte, de amikor már nem fért a kis táskájába, bele rakta a keresztapák előtt lévő nagy kannába, amelyre a keresztanyák, keresztapák személyesen vigyáztak. A pénzt is a keresztapák és a vőlegény számolták, amikor már nem volt több ‘pénz vető’. A pénz számolása a tálaló helyiségben történt. A pénzszámlolóknak kávéval szolgáltak fel és utána senki sem mehetett be, az ajtó be volt zárva.

A tánc folyamatos volt, a lakodalmaskok fáradhatatlannak mutatkoztak és mulattak. A pusztinai keresztanya tányérokat kért, hogy felszaggassák a tyúkokat és a kalácsokat. A tyúkokat kis darabkákra szedték szét, a csontokat eldobták és a húst két tányérra rakták. A kalácsokat késsel finom vékony szeletekre vágták és megvárták, amíg a pénzt

megolvasták. Amikor kijöttek a szobából, a vőfély felment a színpadra, csendet intett, és ‘megrikolytotta’ azaz kikiáltotta, hogy mennyi pénz gyűlt a lakodalomban. A zenészek megint ‘Éljen sokáig...’ című román nótát kezdtek húzni, és utána tánc következett. A keresztanyák kínálták a töltött tyúkot és a kalácsot a vendégeknek. Amikor befejezték, már kezdtek is szedelődzködni. A zenészek a lakodalmi indulót kezdtek húzni. Sok asztalon még ott voltak a tányérok a maradékokkal, az üres üvegek, de Tinka azt mondta, hogy hagyjuk ott, akinek van kedve, kísérje haza a keresztapákat, akinek nincs, annak köszöni szépen a segítséget, a kitartást. Holnap reggel visszajönnek takarítani. Mindenki nevetni kezdett, és kijavítottuk, hogy ma délelőtt, mert most reggel öt óra van. A hajnali csendet megzavarta az asszonyok csujogtatása, akik haza kísérték a pusztinai keresztapákat. A román keresztapát és a vendégeit autóval szállították haza a szomszéd faluba. Másnap elmesélték, hogy a keresztapa lakásán még folytatták a mulatozást, énekeltek, táncoltak, és a háziak marasztalták és tisztelték őket. Hétfőn délután történt a nagytakarítás és a következő napokon haza hordták az edényeket, a maradékokat.

III. 3. A halotti tor rendje és étrendje

Az életfordulóhoz kapcsolódó szokások közül a temetést követő halotti tor őrzi az étkezési szokásoknak és az ott elfogyasztott ételeknek a legarchaikusabb vonásait.

Akár a lakodalomban, a temetésen és a halotti torban is a résztvevők száma szabja meg az ünnepség presztízsét, tekintélyét. A temetésre és a torra nem volt szokás előre hívogatni, bárki részt vehetett a szertartáson és utána az ünnepi étkezésen. A torra csak a halott elföldelése után a temetőben kezdtek hívogatni, és akik részt vettek a temetésen, elmentek a torba is.

Pusztinában a halotti torban résztvevők száma 300-600 személy, de volt olyan temetés is 1995-ben amikor több mint 1500 embert vendégelt meg a kultúrházban. Az asztalvetéshez hosszú (5-10 m), keskeny (0,5 m) asztalokat csinálnak az elhunyt udvarára és ott vendégelik meg a sokaságot. Először 1995-ben fordult elő, hogy a kultúrházban rendezték a halotti tort, mert a nagy hó miatt nem tudtak sem megteríteni, sem főzni az udvaron. (Az alább következő eseteírásban egy olyan példát mutatok be, ahol a szomszédság fogott össze, hogy a nagy hidegben, hóban is meg lehessen tartani a tort. Lujzikalagori példában nem egy közösségi épületben, hanem az elhunyt szomszédainak házában ültették le a vendégeket.)

Az ételek készítése a temetés előtt egy nappal kezdődik a halottas háznál. Már az előkészületeknél is jelen van a 'főzőné',²¹¹ egy idősebb asszony, aki megfőzi az ételeket, ő határozza meg az ételek mennyiségét, hogy elég legyen a torban. Azt minden család meg tudja előre jósolni, kb. hány személy lesz a temetésen, attól függően, hogy fiatalabb vagy idősebb-e az elhunyt, jobb módú vagy szegényebb-e a család. Ha fiatal az elhunyt és jómódú családból származik, akkor sokan lesznek a temetésen (500-800 fő).

A legtöbb munkát a galuska töltése veszi igénybe, ezért akár 20-30 asszony is segít az elkészítésében. A helyszín, ahol a hozzávalókat készítik (zöldség és rizs tisztítás, fejeskáposzta apróra vágdalása) mindig egy a háztól távolabbi helyen folyik, általában az udvaron vagy a veteményeskertben. A legközelebbi nő rokonok – akik a halottat siratni szokták – számára szigorúan tilos a segédkezés a főzésnél, nem szabad semmire rátenni a kezüket, nem szabad a kijelölt főzőhely közelébe menni. Az ételekhez szükséges nyersanyagot az elhunyt hozzátartozói adják. Az idős emberek mindig gyűjtenek pénzt a saját temetésükre, a torra földre teszik a bort, pálinkát, nagyobb mennyiségben káposztát tartósítanak télire, nyáron igyekeznek zöld levelet (martilapu, szőlőlevél) gyűjteni és sózni, hogy legyen a torra, ha bekövetkezne a halál. A zöld levél és a friss vagy savanyított káposzta a galuska legfontosabb kelléke, ezért előre gondoskodnak ezekről. Véletlen vagy váratlan halál esetében kölcsön szokták adni a burkolni való levelet, amely szükséges a töltike előállításához. A galuska alapanyaga hagyományosan a kukoricakása volt, és helyette kezdték használni a 60-as évektől a rizskását. Érdekes jelenség, hogy az 1990-es években ismét elkezdték használni a kukoricakását, vegyesen a rizzsel. Kásás galuskát csak a halotti torra készítenek, ill. szűk családi körben, vasárnapi ebédre, esetleg napszamosoknak. A kukoricakását nem tartják elég előkelőnek.

A levesételhez és az édeslaskához szükséges húsalapanyagról is idejében gondoskodnak. Az idősebbek tartanak 10-12 tyúkot a halottas torra. Csak a torra készített levesételnél maradt meg az az eljárás, hogy az egészben megfőzött tyúkot kiszedik a léből, kicsontolják, apró darabokra felszaggatják és tálaláskor a főzőné adagolja a tálakba kirakott levesbe és a laskára.

²¹¹ A főzőné szerepéről, munkájáról már sokat elmondtam a lakodalomról szóló III. 2. fejezetben.

Az édeslaska nevű étel a középkori tésztakására emlékeztet. Az 1950-es évek előtt a zöldséges tyúkhúslében megfőzött laskát (széles, metélt tészta) köménymaggal is izesítették, ez napjainkban ritkán fordul elő.

Az édeslaska a gyermekek és az idősek legkedveltebb étele a torban. Ha a tor tanítási időszakban van, akkor számítani kell arra, hogy a gyerekek tanítás után csapatostól mennek a torba, és ezért külön kell gondoskodni édeslaskáról. A gyerekek meg is mondják — 'néni, nem baj, ha nincs más étel, nekünk csak édeslaskát adjon!' Mindenki úgy tartja, hogy az édeslaska csak akkor jó, ha sokat főznek egy helyre, s azt nem tudja mindenki megfőzni! Nevéből kiindulva azt lehetne feltételezni, hogy az étel édesítve van, azonban csak azért nevezik édesnek, mert nem savanyú, mint a leves.

A toros ételek elkészítésénél figyelembe veszik a megboldogult kívánságát, aki szóbeli rendeletben hagyja hátra, hogy milyen ételeket főzzenek és hogyan készítsék el azokat. Napjainkban az idősebb emberek kívánságára készítik a torra a pitánt, a sült kukoricalepényt, a kásás galuskát, a köménymagos édeslaskát. Hitük szerint a torban elfogyasztott ételeket a túlvilágon az elhunyt meg fogja kapni, így az örökéletben is a fiatal korokban megszokott ételeket, ízeket szeretnék élvezni.

A halotti tor étrendjében két- vagy négyféle étel szerepelhet egyazon étkezésen. A pitánt és a kenyeret leszámítva, a következő ételeket készíthetik el:

1. savanyúlé; 2. galuska; 3. édeslaska; 4. tejeslaska

Legmegszokottabb azonban a kétféle főtt étel. Savanyúlevest állandóan készítenek, a második főtt étel lehet a galuska vagy az édeslaska. A jobb módú családok háromféle ételt készítenek. A tejeslaska ritkábban fordul elő, legtöbbször a gyerekeknek az asztalára rakják be — ritkábban, mint a levest — a galuskát vagy az édeslaskát. A felnőttek asztalára is kerülhet tejeslaska, de ott inkább kiegészítő szerepe van (pl. ha fogytán van a leves vagy a galuska, akkor pótolják tejbelaskával), ill. külön kérésre tálalják olyan felnőttnek, aki nagyon szereti.

A torra négy-öt asztalt is terítenek, melléjük hosszú padokat tesznek, így oldják meg a nagy számú vendég ellátását. Egészen az 1960-as évekig a keskeny deszkaasztalokat házilag szőtt kendervászonnal takarták le, utána a kendertermesztés megszűnése miatt a vászon helyére fehér papír vagy újságpapír került. Az 1950-es évekig nagyon gyakori volt, hogy nyáron nem készítettek asztalokat, hanem a zöld fűre terítették a kendervásznat és 'az mellé telepítették le a népet' és a földről fogyasztották el az ételeket.

A halottas torban napjainkban is férfiak, nők és gyerekek külön-külön asztalnál étkeznek. Az ételek tálalása a következőképpen történik: a keskeny asztalok közepére berakják egymás után a tálakat a különböző ételekkel, az asztal két szélére teszik a felszeletelt kenyert és kukoricalepényt. A sót papírba csomagolva rakják le előbb-előbb az asztalra, hogy legyen mibe belé mártani a húst.²¹²

A torban az étkezés közös imádsággal kezdődik és végződik.

Étkezés előtt az asztalokhoz leült embereket pálinkával kínálják, utána borral vagy vízzel. A halotti torban közös tálból esznek, az italt közös pohárból fogyasztják el 'szerre'. Egy kijelölt személy kínálja végig egy asztal vendégeit úgy, hogy egy vagy két poharat tölt újra, ezzel kínálva a résztvevőket.

Végvacsorának nevezik azt a közös vacsorát, amelyen az elhunyt legközelebbi vérrokonai vesznek részt. A vacsorára a temetés előtti éjszakán kerül sor éjféltkor, és a megszokott savanyúlé és galuska kerül az asztalra. A végvacsorának szimbolikus jelentősége van, ugyanis az étkezésen kötelező módon jelen kell lenni minden közeli rokonnak és a közös asztalhoz leülni.

Pusztinában a halotti toron kívül, amely közvetlen a temetés után van, máskor is szokás megemlékezni az elhunytakról kisebb méretű torral, ilyen például a negyven napos tor, az egy esztendő tor. Az elnevezés is mutatja, hogy az elhalálozás után 40 napra, 1 évre a hozzátartozók közös étkezéssel emlékeznek a halottra.²¹³

A rendszerváltozás után, az anyagi és társadalmi differenciálódás és a falu szociális rétegződésének átalakulása során a halotti tor mint a közösség nyilvánossága előtt bekövetkező esemény differenciálódása is végbe ment. Így beszélnek nagy torról vagy kicsi torról, vagy közepes torról, de még nagyon nagy torról is. Elvben él az a szokás, hogy külön senkit nem hívnak a temetésre, azon bárki rész vehet. A temetés és a tor azonban nagyon sokat veszített rituális jelentőségéből. Ez abban is megmutatkozhat, hogy sok ember csak az étkezésen vesz részt — csak enni mennek oda — és a szertartáson, ahol a végtiszteletüket fejezhetnék ki a halott iránt, nem jelennek meg. 1995-ben amikor a kultúrházban rendezték a tort, az idős emberek elítélték a nagyméretű eszem-iszomot, ahol mintegy 1500 személy vett részt, mondván, hogy nincs semmi érdeme, mert nem a halott 'életében' (udvarán) fogyasztották el az 'Isten nevébe' szánt ételeket. Többen elítélően beszéltek az eseményről — 'az emberek

²¹² A halotti torban felszolgált ételek, ill. a tálalás rendjét áttekintő táblázatokban közlöm a függelékben.

²¹³ Részletesen ír erről Virt István (2001. 78-105.).

szégyentelenek, csak enni mennek el, a misére nem! Csúfságot üznek a temetésből!’ — Ezek után volt, aki a temető kapujában csomagot és pálinkát adott ’Isten nevében’, otthon pedig csak a rokonok és a szomszédok számára készítettek ételt, ezt kicsi tornak nevezték. Aki azt akarja, hogy ’nagyra terüljön’, azok a temető kapuban hívogatnak mindenkit a torban. A közösségben persze nagyon jól működik a ’híresztelés’, pontosan lehet tudni, ki, milyen torra készül.

Az utóbbi néhány évben egyre gyakrabban fordul elő, hogy a hátramaradottak úgy döntenek, hogy inkább csomagot adnak ’Isten nevébe’. Gyorsabban megvan, kevesebb segítőre van szükség, különösen télen számít, hogy előre, benn a meleg házban elkészíthető és főzőnét sem kell fogadni. A csomagban többnyire felvágott, sajt, olajbogyó és kenyér szerepel. A mennyiség és a minőség változó, ki-ki saját belátása és anyagi helyzete szerint állítja össze a csomagot. A csomagokat a temetés után a temetőkapuban osztogatják egy pohár pálinka és egy szál gyertya kíséretében. Részt vettem olyan temetésen, ahol mintegy 700 csomagot készítettek, és nem jutott mindenkinek, de voltam olyan temetésen is, ahol a 250 csomagból még meg is maradt. A csomagok elosztása után aztán kicsi tor van a szomszédok és a rokonok részére. Egyelőre ez látszik a legelfogadottabbnak, a legjobb megoldásnak. A csomagok osztogatása már előre jelzi, hogy nem lesz nagy tor. A temetés utáni közös étkezés elmaradása azonban, olyan ürt hagyna maga után, amelyet más tevékenységgel — beszélgetéssel, takarítással, iszogatással vagy akár lerészegedéssel — nehéz áthidalni. A veszteségből fakadó feszültséget a ’sokaság’, a közösség képes feloldani, ezért bár tor helyett osztnak csomagokat, de utána a szomszédok és a rokonok mégis összeülnek, az elhunyra emlékezve — jó és kevésbé jó tulajdonságait felsorolva — elfogyasztják az ’Isten nevében’ adott ételeket, és megbeszélik az élőkre háruló további tennivalókat.

Az ezredforduló táján más, az eddigi gyakorlattól eltérő jelenségek is megmutatkoztak. Előfordult, hogy a városról érkező vendégeket nem a kultúrházban vagy az elhunyt portáján tartott közös étkezésen vendégelték meg a helybeliakkal együttesen, hanem külön étteremben vitték őket, ahol külön terítéket kaptak, és más étrend is szerepelt, mint a torban. Az már ezt megelőzően is előfordult, hogy az idegenből jövő vendégeket a házban külön asztaloz ültették le, de nem főztek nekik külön, nem különítették el őket teljesen.

Halotti tor télen, Lujzikalagor, 1999

1999 februárjában temetésen vettem rész Kalagorban (Luizi-Călugăra). Ekkor hosszabb időt töltöttem a faluban és idős szállásadóim biztattak, hogy menjek el a torba, mert jó és sok ételt készítenek! — ‘Disznyót vágak. Galuska lesz pecsenyével, pecsenyelé. A ‘práznik’²¹⁴ háznál lesz, jó melegben.’ Pusztinában a legnagyobb hidegben sem szoktak bent a házban tort tartani. Télen még a legnagyobb hidegben is, kint az udvaron, szabad ég alatt terítettek asztalt, vagy elmaradt a nagy tor. Viszont Kalagorban azt mondták, hogy téli időben megszokott dolog, hogy házban terítenek.

A halott egy számomra ismeretlen idős bácsi volt, özvegye és felnőtt gyerekei, unokái gondoskodtak a temetésről. A temetés reggelén a pap elment a halottas házhoz, és az addig ott felravatalozott halottat átvitték a templomba. Sokan, úgy 250-300-an voltak a reggeli halotti misén. Igazi tél volt. Fél méteres hó, mínusz 15 -20 fok. Elmentem a misére, és utána a temetőbe is kimentem. A templomban sokan voltak, de a temetőbe csak a rokonok, szomszédok kísérték el halottat. A temető a falu szélén volt, és a havat végig el kellett lapátolni az útról, hogy legalább szekérrel lehessen szállítani a holttestet. A nagy havazás miatt alig lehetett megközelíteni a sírgödört. A temetőben méteres hóban kellett tapodni a sírig, így érthető volt, hogy sokan nem kísérték el a halottat a sírig.

A szertartás után a rokonok kezdték a hívogatást. — ‘Az Istenért, jöjjenek el a práznikba, ne maradjon meg az étel, me’t dogoztunk vele!’ A temető kapujában és az útkereszteződéseknél hívogattak, figyelve arra, hogy akik kint voltak a temetőben, ne menjenek el. A falut nem ismertem, ezért csatlakoztam azokhoz, akik a torba tartottak. A faluba visszaérve kiderült, hogy nem az elhunyt házához kell menni, hanem a szomszédok házához. Jó melegben lesz a tor! A szomszédok befogadták az embereket a hideg miatt. Kölcsönösen segítettek egymásnak. A megoldást a körülmények alakították ki és nagyon jól működött.

Amikor visszaértünk abba az utcába, amiben az elhunyt férfi is lakott, kis csoportok, 8-10 személy, kezdtek bemenni az udvarokba, ahol a kapuk nyitva voltak, és a kapuban álló házigazda hívogatta őket. A mi csoportunkból az egyik asszonyka üzent, — ‘mondják meg mámimnak, ide ültem bél!’ Mondta, hogy az édesanyja megígérte, hogy egy másik háznál foglal neki is helyet, és menjen oda enni, ezért üzeni, hogy ne várja, mert itt marad ennél a háznál. Amikor bementünk a házba, az egyik fűtött szobában

²¹⁴ Románul tor.

terített asztal várt. Két asztal össze volt tolva, és le volt takarva fehér papírral. Az egyik asszony, aki vendég volt, elővett fél liter rumot és megkínálta az asztal mellett ülőket. Azt mondta, hogy az édesanyjáért adja, Isten nevében. — ‘Ne tudja a jobb, mit csinál a bal! Az ember (a férjem) nem kell mindent tudjon!’ A férje tudta nélkül adta a rumot Isten nevében. Ez után ‘a halott részéről’ — a halottas családtól — is kaptunk egy-egy pohár vodkát. Az italt sorjában kínálták, nem volt külön pohár. Az ‘elköszönéskor’ — azaz amikor a pohárt megköszönték — mindenki kiöntött egy-két cseppet a földre a halott számára is — ‘Isten juttasson elejébe minden cseppből, legyen része belőle! Isten bocsássa meg a bűneit!’ Ekkor megitták és utána megköszönték — ‘Isten fizesse meg!’ A pohár köszöntésére a házigazda válaszolt — ‘Isten hallgassa meg! Úgy legyen, adja Isten! Isten bocsássa meg a bűneit!’ És aztán — ‘Jó szível!’

Evés előtt az asszonyok az elhunytól beszélgettek — ‘Jó ember volt!’ — ‘Négy napig nem evett semmit, de a felesége nem gondolt a halálra, és nem hívta a papot gyóntatni. De szerencsére Karácsonyra meg volt gyónva!’ Egy másik asszony elmesélte, hogyan álmodta meg a testvére halálát. — ‘Egy nagy gödörbe’ vót Guszti és kétfelől két angyal vót.’ Reggel álmodta az első (hét órakor) és a második (fél nyolckor) harangszó között. Amikor felkelt, az álma miatt útra indította a férjét, hogy megtudja, mi történt az öccsével. Kiderült, hogy reggel nyolc órakor meghalt balesetben. Sírt. A többi asszony vigasztalta — ‘Jó helyen van, a Szűzanya hívta magához!’

A pálinka után következett a tálalás. Három tányéron szeletelt kenyeret raktak az asztal közepére. Nyolcan ültünk az asztal körül. Beraktak öt tál galuskát. A szomszédok még előző nap közösen készítették el a tötikét, amelyet előre kisebb 6-8 literes edényekbe raktak, ezeket utána elvitték, és az egyes házaknál főztek meg. Két-két személynek járt egy tál galuska.

Amíg nem jött a ‘deák’ (kántor), hogy imádkozzon, nem kezdtük el az evést. Egy kántor volt, aki sorra járta azokat a házakat, ahol a tor zajlott, ezért várni kellett rá. Az imádkozást állva, égő gyertyával a kezünkbe végeztük a kántorral együtt. Hosszan imádkozott a kántor, kezdte a Miatyánkkal, folytatta az Üdvözléggel, imában foglalta az elhunyt nevét, kérte Istent, hogy bűneit bocsássa meg, a tisztító tűztől gyorsan szabaduljon. Megköszönte Istennek az ételeket, amelyekből az elhunyt is részt szeretnének juttatni a másvilágra. Az imádkozás románul zajlott. Az ima után nekiláttunk a galuskának.

Második fogás a ‘pecsenyelé’ volt, korpaciberével savanyított leves, amely friss disznóhúsból készült. A levesből is öt tálal raktak le az asztalokra, így két személy

evett egy tálból. Tiltakozásom ellenére, az ötödik tál nekem szólt, én városi vendégnek számítottam és külön tálat kaptam. Mindegyik fogás után kaptunk egy-egy pohár bort.

A házigazdától megkérdeztem, hol készültek az ételek, hol főzték meg? Az ételeket az elhunyt házában készítették el. A galuskát ki-ki a saját házában főzte meg. A ‘pecsenyelé’ egy nagy edényben főtt, az egyik szomszédasszony vállalta el az elkészítését. A közös edényből vittek mindegyik házhoz, közvetlen a tálalás előtt. A kenyeret, a bort és a pálinkát előre kiosztották, aszerint, hogy kinek mennyi férő helye volt, hány személyt tudott leültetni.

Evés közben az asszonyok haldoklókról, nagy betegekről beszéltek. Az egyik asszony elmesélte — tréfálkozva — hogy az ‘ő embere’ mennyire fél a haláltól. Ezt kivételes, ritka esetként nyugtázta a társaság. Egy másik asszonynak a keze fel volt dagadva, mert elesett és megütötte magát. Biztatták, hogy menjen orvoshoz, bár nagyon félt, de addig is tegyen rá apróra vágott hagymát. Eddig ‘hustytát’ azaz korpaciberéhez használt búzakorpát kötött rá. Az evés befejezése után a szó az élőkre terelődött: kik váltak el, kik mentek vagy mennek hamarosan férjhez. Egyszerre vidám lett a hangulat. Mindenki hangosan beszélt.

Alig vettük észre, hogy megérkezett a kántor. Mindenki gyertyát gyújtott és keresztet vetettünk. Az imarend ugyanaz volt, mint az elején. Befejezés után megköszöntük egyszerre — ‘Isten fizesse!’ — ‘Jó szüvel!’ — ‘Isten jutassa elejébe! Isten hallgassa meg, úgy legyék!’ — ‘Maradjanak békével!’ — köszöntünk el. ‘Járjanak békével!’ — volt rá a válasz.

Összegzés és kitekintés

A táplálkozás néprajzi vizsgálatának köréből ebben a munkában a moldvai magyarok táplálkozása *etnográfijának* bemutatását választottam. A moldvai falvak táplálkozáskultúrája oly kevésbé ismert, hogy első lépésként szükségesnek tartom az étkezés tényanyagának rögzítését, megismertetését. Magam ehhez a moldvai magyarok körében kezdtem hozzá, ott sem általánosságban, hanem szülőfalumból kiindulva egy kisebb falucsoport példáján. Több szakaszban végzett munkám során az 1920-as évektől a jelenig tudtam közvetlen meghallgatással, saját tapasztalatomból és közvetlen megfigyeléssel áttekintést szerezni, három generáció tapasztalatai nyomán. Úgy döntöttem, hogy néhány indikátor jelenség köré szervezem a bemutatást. Két megfontolás vezetett. Egyrészt törekedtem kulcspontok felmutatására, az étkezések szerkezetének, az ételkészítésnek leírására, az ételválasztásra, az egyes ételek súlyának, szerepének megragadására. A sorba belekerültek mindennapi és ünnepi alkalmak egyaránt. Másrészt viszont élethelyzetekben igyekeztem az étkezés helyét-szerepét, gondját és örömét érzékeltetni, velem folytatott és mások egymás közt folytatott beszélgetéseiből hosszabb részleteket beemelni, olyasmit, amit az antropológia sűrű leírásnak nevez. Itt látni az érintettek törekvéseit, igyekezetét, szorongásait, hogy mindig minden jól sikerüljön, illendő legyen, a család és a velük dolgozó elégedett, a vendégfogadás, ünnepi étkezés méltó legyen, és mindenkor elképzelésüket arról, hogy milyen a helyesen megoldott étkezési helyzet. Amikor ezek mellett a súlypontok mellett döntöttem, mind mögöttük álló részletek, mind párhuzamos kérdések háttérben maradtak. Kétségtelenül maradtak számomra ebben a körben is további feladatok.

A vizsgált periódust éles választóvonal osztja ketté ebben a régióban. Ez az 1960-70-es évek sávja. Amint a munka és az életmód más területein, jól megragadhatóan ekkor gyorsult fel a változások egymásutánja a táplálkozáskultúrában is. A szélesebb régió gazdasági és társadalmi átalakulása nyitott utat a falvak életében az egymást gyorsan követő változásoknak. Míg korábban a középkorú családfők és a fiatalok élete, munkája egyaránt elsősorban a falun belül folyt, terveiknek, értő és elfogadó környezetre való igényüknek kerete a saját település társadalma volt, a fenti időszakban gyors ütemű nyitás következett. A férfiak az olajiparba igyekeztek, a termelőszövetkezetek („a kollektív”) megalakulásával a család, a falu elsősorban a nagy mezőgazdasági munkák idején számított már csak munkájukra, ’második műszakban’. Párhuzamosan kezdődött meg, hogy a fiú- és lánygyermeket középiskolába járatják. A falu kibontakozó

nyitása a táplálkozáskultúrát sem hagyta érintetlenül, az újítások kezdeményezői elsősorban a fiatal felnőttek, a pénzbeli keresetükkel tekintélyt szerzők lettek.

Etnográfiai bemutatásomnak összehasonlító vizsgálat nem volt a tárgya, noha helyenként történtek utalások. Látnunk kell azonban, hogy a moldvai régió táplálkozáskultúrája történetileg két síkon igen tanulságos szélesebb európai környezetben is. A vidék több régi, másutt csak írásos emlékegyéből megismerhető európai megoldást folytatott a legújabb időkig, így tehát ezek tényleges gyakorlata, az egész étkezésszervezésben elfoglalt helye jól megismerhető maradt itt. Ilyen vonás a középkori Európa ún. kettős étkezési rendje, a savanyú ízlésirány, a főtt és sült gabonaételek viszonya és mások.²¹⁵ Ugyanakkor az újkori táplálkozáskultúrában legfontosabb korszakváltó periódus történései a szemünk előtt játszódtak le. Követhetjük, milyen sorrendben vonult be külső, többnyire már közeli városi minta, miben voltak készek a falvakban változtatásra, milyen sorrendben, milyen szűkebb réteg kezdeményezésére, a generációk közt milyen feszültségeket keltve.²¹⁶ Másutt ahol hasonló fejlődési szakaszról részleteket is tudunk, azt többnyire ugyancsak írásos források közvetítették csupán. Azokban a régiókban, melyeket korábban ért el a modern iparosítás, városiasodás, polgárosodás, nincsenek vagy már régóta nincsenek, esetleg már csak alig maradtak meghallgatható élő tanúi a kis léptékű, mindennapi folyamatoknak.²¹⁷ Moldvában ezzel szemben közvetlen résztvevők vesznek ma körbe, erősítik, árnyalják az etnográfus megfigyeléseit, saját tapasztalatát. Noha magam összehasonlító elemzést ebben az írásban nem terveztem, tájékozódni természetesen igyekeztem. Az időben és térben való kitekintés és mellette valamelyest saját külső tapasztalat sokat segített abban, hogy ráismerjek, mit is látok az egyéni megoldások mögött Moldvában.

Nem törekedtem összehasonlító vizsgálatra helységek, régiók, vallási hovatartozások, nemzetiségek között sem. Nem általánosítottam Moldvában, sem az egész területen, sem az ottani magyar lakosság települései között. Már csak ezért sem vethettem össze Moldvát sem keleti szomszédságával, sem Erdély felé a nyugatival. Pusztina, Frumósza és a legelzártabb Külsőrekecsin egyaránt a moldvai magyar települések ún. székelyes csángó falvai közé tartoznak.²¹⁸ A mainál sokkal, de sokkal több ismeret alapozhatná

²¹⁵ Kisbán 1997b; Nyisztor 1995; Kisbán 2003.

²¹⁶ Nyisztor 1997b.

²¹⁷ Morvay 1950; Teuteberg 1992.

²¹⁸ Pozsony 2005. 231-232.

azonban csak meg – köztük fontos helyen a 18. századi viszonyok ismerete – azt a próbálkozást, hogy a moldvaiak táplálkozáskultúrájának esetleg a székelyföldi származásból közvetlenül eredő sajátos részleteiről gondolkodjunk. Egész Moldvát tekintve van a nagyrégiók közti kapcsolatoknak egy további figyelemre méltó szála, dél felé, a Mediterráneum irányában. Erre mutat például, ha nem is magyaroknál, a fűszermenta korábbi moldvai használata.²¹⁹

Munkám számos részlet megvilágítását lépte át, és nyitva hagyott több ráépíthető kutatási irányt. Legközvetlenebbül a bemutatott falucsoport étkezési szokásainak részletei bővíthetők. Fontos következő lépés a moldvai román táplálkozáskultúra pontosabb megismerése lenne, falusi és városi, összekapcsolódó változatokban, több szakember egymásra is válaszoló munkájával. Látom, hogy a magam vizsgálatában is elmulasztottam például a lisztes rántás használatának alapos megfigyelését ehhez a munkához. Pusztinában nem kirívó, hogy ez korábban nem használatos ételsűrítő eljárás. Külsőrekecsinben ezzel szemben feltűnően hiányzik máig. Az ilyen rántás használata, bármennyire apróság, régiós határ további jele lehet a 19-20. században. Amint már fel is merült, ez olyan közép-európai vonás, amely a Kárpátokat sokáig nem lépte át.²²⁰ Egyes kulcspontokon, úgy gondolom, vannak meglehetősen megbízható, elsősorban tapasztalatból szerzett ismereteim a szélesebb moldvai régióban olyan jelenségekről (pl. savanyú ízlésirány), amelyek határozottan mutatják, hogy a Kárpátok két nagyrégió határa az újkori táplálkozáskultúrában. Úgy ítélem azonban, hogy nem lenne helyénvaló sem az ellenőrizetlen általánosítás, sem pedig az innen-onnan dokumentálható esetekkel való mozaikszerű példálózás. A moldvai magyar táplálkozáskultúra legfontosabb román jövevényszava alighanem a *galuska* (román *gălușcă*). Ez itt növénylevél megtöltésével formált főtt étel neve. Maga az étel nagyon fontos az egész moldvai régióban. A magyar nyelvtörténet a szót lengyel kiindulásúnak tartja, különféle formájú 'főzni való, főtt tésztaféle' jelentéssel. Ilyen értelemben használatos a magyar köznyelvben, ukrán és szlovák nyelvjárásokban (TESz). Csak a román nyelvben alakult ki más jelentése, a 'töltött növénylevél ételforma'. Itt maga az étel is különbözik részleteiben a Közép-Európában széles körben szokásos töltött káposztától. Mind a román, mind a csángó *galuska* minden darabja, bármely évszakban, bármiféle növény levelébe csavarják is, szorosan összetekert, két végén jól lezárt,

²¹⁹ Kisbán 1992a.

²²⁰ Kisbán 1997b. 502.

egyenként mindig karcsú, apró forma. Ezt további, apróra vágott levél nélkül, olyan kevés vízben párolják, hogy mire elkészül, lé alatta szinte ne is maradjon. Ezért lehet kényelmesen kézzel enni, darabonként megfogva. Mindez már a táplálkozáskultúra történeti rétegei felé, jelen esetben a kora újkori időszak felé mutat. Európa egyik fontos észak-déli kereskedelmi útja éppen Moldván át, a Kelet-Mediterráneumból Lengyelország felé vezetett. Elgondolkozhatunk rajta, hogy az út mentén vajon mi minden, a kisember mindennapjaiban is hasznos apróság, szó és tárgy kínálhatta magát az Oszmán Birodalom fénykorában, a délre hajtott szarvasmarha, északra szállított keleti szőnyeg nyomában.

Irodalomjegyzék

- Anghel Maria
2003 Bableves. Csángó Tükör. (Budapest) I/1. 4.
- Anghel Maria
2004 Borcs (Bors). *Csángó Tükör*. (Budapest) II/2-3. 4.
- Anonim*
2003 Moldvai karácsony. *Moldvai Magyarság*. (Csíkszereda). XIII/12. 20.
- Balassa Iván
1944 Adatok a székely népi italok ismeretéhez. *Ethn.* LV. 88-93.
- Balassa Iván
1960 *A magyar kukorica*. Budapest.
- Balassa Iván
1989 *A határainkon túli magyarok néprajza*. Budapest.
- Balázs Lajos
1976 A csíkszentdomokosi lakodalmi perec. In (Szerk.) Kós Károly. *Népismereti Dolgozatok* 1. 142-146. Bukarest.
- Balázs Lajos
1994 *Az én első tisztességes napom. Párválasztás és lakodalom Szentdomokoson*. Bukarest.
- Balázs Lajos
1995 *Menj ki én lelkem a testből... Elmúlás és temetkezés Csíkszentdomokoson*. Csíkszereda.
- Balázs Lajos
1999 *Szeretet fogott el a gyermek iránt: A születés szokásvilága Csíkszentdomokoson*. Csíkszereda.
- Bálint Sándor
1962 *A szegedi paprika*. Budapest.
- Ballagi Aladár
1888 A magyarság Moldvában. *Földrajzi közlemények*, XVI. 1-27.
- Balogh István
1985 *Ecsedi István élete és munkássága*. Debrecen.
- Balogh Ödön
1942 Néprajzi jegyzetek a csügési magyarokról. *Erdélyi Múzeum*, XLVII/1. 29-46. (Kolozsvár).
- [Bandinus, Marcus]
2004 *Bandinus [-kódex 1648]*. Csíkszereda.
- Barabás Jenő
1959 Adatok a népi húskonzerváláshoz [Kászoniimpér]. *Ethn.* LXX. 439-440.
- Barabás Jenő – Gilyén Nándor
1979 *Vezérfonal népi építésetünk kutatásához*. Budapest.
- Barna Gábor
1993 Moldvai magyarok a csíksomlyói búcsún. In Halász Péter (szerk.) *Megfogtunk vala apóm szokor kezemtől. Tanulmányok Domonkos Pál Péter emlékére*. 45-62. Budapest.

- Bartha András
1998 *Pusztina – Pustiana. Gondolatok egy csángó falu múltjáról, jelenéről.* Balatonboglár.
- Barthas János pszeudonim ld. [Ösz Eröss Péter]
- Báti Anikó, Kovácsné
2004 *A táplálkozáskultúra változása a XX. század második felében. Cserépfalu példája.* ELTE Európai Etnológia Doktori Iskola, PhD értekezés tézisei. Budapest.
- Bátky Zsigmond
1933 Táplálkozás. In *A magyarság néprajza*. I. 37-123. Budapest.
- Benda Kálmán
1985 Csöbörccsök. Egy tatárországi magyar falu története. *Századok*, 119. 895-916.
- Benda Kálmán
1989 *Moldvai csángó magyar okmánytár (1467-1706)*. I-II. Budapest.
- Benda Kálmán
1993 Moldvai csángómagyarok története. In Halász Péter (szerk.) *Megfog vala apóm szokcor kezemtül. Tanulmányok Domonkos Pál Péter emlékére*. 39-45. Budapest.
- Benda Kálmán
2002 The Hungarians of Moldavia (Csangós) in the 16th-17th centuries. In Diószegi László (ed.) *Hungarian Csángós in Moldavia*. 7-50. Budapest
- Benkő Loránd
1989 *A csángók eredete és települése a nyelvtudomány szemszögéből.* (A Magyar Nyelvtudományi Társaság Kiadványai 188.) Budapest.
- Bereczki Ibolya, T.
1986 *Népi táplálkozás Szolnok megyében.* Debrecen.
- Berlász Melinda
1988 Veress Sándor moldvai gyűjtőnaplója. *Zenetudományi dolgozatok*, 169-182. Budapest
- Binder Pál
1982 Moldvai városok és vásárhelyek. In. Binder Pál. *Közös múltunk*. 106-127. Bukarest.
- Bitay Árpád
1926 *A moldvai magyarság. Történeti áttekintés.* (= Erdélyi Tudományos Füzetek 4.) Cluj-Kolozsvár.
- Bornemissza Anna*
1680/1983 Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból. [Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch, Frankfurt/M. 1581. kötet, kéziratoss fordítása Bornemissza Anna számára 1680, ford. Keszei János.] Közreadta Lakó Elemér. 1983. Bukarest.
- Bosnyák Sándor
1973 A felkelő nap köszöntése a csángó népcsoportoknál. *Ethn.* LXXXIV. 559-563.
- Bosnyák Sándor
1980 *A moldvai magyarok hírvilága.* (= Folklor Archívum, 12.) Budapest.
- Bosnyák Sándor
1983 *A moldvai magyarok hírvilága II. Orvoslás, a születéstől a halálig, történelmi emlékek.* Budapest. (= Folklor Archívum 16.)

- Bosnyák Sándor
1991 Édesanyám, fejtse meg. Jegyzetek a népi álomfejtésről. In Halász Péter (szerk.). *A Duna menti népek hagyományos műveltsége*. 605-612. Budapest.
- Hemardinquer, Jean-Jacques (réd.)
1970 *Pour un histoire de l'alimentation*. Paris. (= Cahiers des Annales 8.)
- Bódi Erzsébet
1984 *Egy magyarországi lengyel falu táplálkozása. Debrecen*. (= Studia Folkloristica et Ethnographica 11.)
- Braudel, Fernand
1947/1985/1996 *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*. 1947. Paris; Ed. roumaine: Mediterana si lumea mediteraneana in timpul lui Filip al II-lea., Edition Meridiane, 1985. Bucureşti;
[magyar kiadás] *A Földközi-tenger és a mediterrán világ II. Fülöp korában*. I-III. 1996. Budapest.
- Braudel, Fernand
1979/1984/1985 *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV-XVIII siècle. I. Les structures du quotidien: le possible et l'impossible*. 1979. Paris; Edition Meridiane, 1984. Bucureşti;
[magyar kiadás] *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus a XV-XVIII. században. I. A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és lehetetlen*. 1985. Budapest
- Bringéus, Nils-Arvid – Wiegelmann, Günter
1971a Ethnological food research in Europe and USA. *Ethnologia Europaea*, 5. 5-213.
- Bringéus, Nils-Arvid – Wiegelmann, Günter (Eds.)
1971b *Ethnological Food Research in Europe and USA*. Göttingen.
- Butura, Valeriu
1978 *Etnografia poporului roman. Cultura materiala*. Cluj-Napoca.
- Buzogány Anna-Zsuzsanna
2003 Egy csángó falu táplálkozáskultúrájáról. *Korunk*, (Kolozsvár) XIV/9. 96–100.
- Cantemir, Dimitrie
1973 *Moldva leírása, 1716*. Bukarest.
- Cazacu, Matei – Constantinescu, Ioana
1997 *O lume într-o carte de bucate*. [Egy világ egy receptgyűjteményben.] Bucureşti.
- Claudian, Ioan
1939 *Alimentatia populurui Român*. Bucureşti.
- Császár Károly
1944 Kürtös kalács, kürtös kalács. *Magyar Nyelv*, 40. 384-385.
- Csefkó Gyula
1950 Kürtöskalács, kürtöskalács. *Magyar Nyelv*, 46. 256-258.
- Csoma Gergely
1988 *Moldvai csángó magyarok*. Az utószót írta Domokos Pál Péter. Budapest.
- Csoma Gergely
1991 A moldvai csángó magyarok szerelmi varázslatáról. In Halász Péter (szerk.) *A Duna menti népek hagyományos műveltsége*. 643-647. Budapest.
- Csoma Gergely
2000 *Varázslások és gyógyítások a moldvai csángómagyaroknál*. Pomáz.

- Csűry Bálint
1930a *Néprajzi jegyzetek a moldvai magyarokról*. Kolozsvár, (= Erdélyi Tudományos Füzetek 27.)
- Csűry Bálint
1930b/1931 A Csángó Miatyánk. *Magyar Nyelv*, XXVI. 170-172.; XXVII. 143.
- De Garine, Igor
1969 Pour une anthropologie de l'alimentation, *L'Homme*, (Paris), 9, 125-126.
- Demse Márton
1993 Somoskai tél. In Halász Péter (szerk.) *Megfog vala apóm szokcor kezemtől. Tanulmányok Domonkos Pál Péter emlékére*. 151-155. Budapest.
- Detrichné Török Zsuzsa
1990 Kultúra és szakralitás a moldvai csángóknál. *Szociológia*, 3-4. 223-236.
- Diószegi László (ed.)
2002 *Hungarian Csángós in Moldavia. Essays on the past and present of the Hungarian Csángós in Moldavia*. Budapest.
- Domokos Pál Péter
1931a *A moldvai magyarság*. Csikszereda. (5. kiadás 1987. Budapest.)
- Domokos Pál Péter
1931b Olajütés Menaságon. *Néprajzi Értesítő*, XXIII. 130.
- Domokos Pál Péter
1940 *Adalékok Moldva történetéhez*. Cluj-Kolozsvár.
- Domonkos Pál Péter
Mit adott Moldva magyarsága a magyar kultúrának? *Katolikus Szemle*, XXV. 247-265.
- Domokos Pál Péter
1979 „...édes hazámnak akartam szolgálni...” (Benne: Kájoni János: Cationale Catholicum. Petrás Incze János: Tudósítások.) Budapest.
- Domokos Pál Péter
1981 *Bartók Béla kapcsolatai a moldvai magyarokkal*. Budapest.
- Domokos Pál Péter
1990 *Múltbanéző. Tanulmányok*. Budapest.
- Domokos Pál Péter – Rajeczky Benjamin
1956, 1961 *Csángó népzene I-II*. Budapest.
- Dunăre, Nicolae (red.)
1963 *Arta populară din valea Jiului [Zsil-völgye]*. București.
- Ecsedi István
1935 *A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása*. Debrecen.
- Elias, Norbert
1987 *A civilizáció folyamata. I-II*. Budapest.
- Erdélyi Zsuzsanna
1976 *Hegyet hágék, lőtőt lépék. Archaikus népi imádságok*. Budapest.

Eröss Mónika – Halász Péter

2001 A leányság, a házasság és a várandóság a moldvai csángóknál. *Néprajzi Látóhatár*, X/1-4. 345-357.

Étrendi szokások

1960 *Étrendi szokások a munkás-, alkalmazotti és paraszti háztartásokban.* (= Statisztikai időszaki közlemények, 34.) Budapest.

Fábián Margit

1991 Adatok a moldvai Lészped község halászatához. In Halász Péter (szerk.) *A Duna menti népek hagyományos műveltsége.* 179-184. Budapest.

Faragó József – Jagamas János

1954 *Moldvai csángó népdalok és népballadák.* Bukarest.

Faragó József

1979 A magyar folklór gyűjtése Moldvában. *Művelődés*, 32/11. 29-31.

Farkas Tibor

2000 *Moldvai magyarok – csángó magyarok. Társadalom, gazdaság, kultúra.* Gödöllő.

Fél Edit

2001 *A saját kultúrájában kutató etnológus.* [1982/1991] In (Szerk. és bev.) Hofer Tamás. *Régi falusi társadalmak. Fél Edit néprajzi tanulmányai.* Pozsony, 2001. 370-377.

Flandrin, Jean-Louis

1976 *Le menage: taille, structure et vie materielle.* In Flandrin, Jean-Louis. *Famille, parenté, maison, sexualité dans l'ancienne société.* 63-131. Paris.

Flandrin, Jean-Louis

1992 *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique.* (Histoire du gout et de la fantasie culinaire qui permet d'éclairer la gastronomie d'aujourd'hui). Paris.

Flandrin, Jean-Louis – Montanari, Massimo (réd.)

1996 *Histoire de l'alimentation.* Paris.

Forrai Ibolya (szerk.)

1994 Csángók a XX. században. Élettörténetek. *Néprajzi Közlemények XXXIII.* Budapest.

Gazda Árpád

2002 Aszalós Viktor ma is konyhai edényeknek készíti cserepeit. Az utolsó csángó fazekas Gorzafalván. *Moldvai Magyarság*, (Csíkszereda) XII/4. 22.

Gazda József

1993 *Hát én hogyan síratnám. Csángók sodró időben.* Budapest.

Gazda Klára

1971 Ünnepek, alkalmak étkezési szokásai. *Megyei Tükör*, (napilap, Kovászna m.) 1971. aug. 29.

Gálffy Mózes – Márton Gyula – Szabó T. Attila

1991 *A moldvai csángó nyelvjárás atlasza.* Budapest (Magyar Nyelvtudományi Társaság Kiadványa, 193.)

Geertz, Clifford

2001 *Sűrű leírás. Út a kultúra értelmező elméletéhez.* In Geertz, Clifford. *Az értelmezés hatalma. Antropológiai írások.* Budapest, 2001. 194-226.

Gegő Elek

1838/1987 *A' moldvai magyar telepekről.* Buda. (Faksimile: AKV reprint 1987. Budapest).

- Gombocz Zoltán
1905 A régi magyar ételnevek eredetéről. *Magyar Nyelv*, I. 160-168, 254-261.
- Gunda Béla
1966 A természetes növénytakaró jelentősége a Gyalui havasok és a környező hegyvidék népének táplálkozásában. In Gunda Béla. *Ethnographica Carpathica*. 13-63. Budapest.
- Gunda Béla
1966 *Ethnographica Carpathica*. Budapest.
- Gunda Béla
1984 A moldvai magyarok néprajzi kutatása. In Máténé Szabó Mária Rózsa (szerk.) *A határainkon kívüli magyar néprajzi kutatások*. 66-112. Budapest.
- Gunda Béla
1988 A moldvai magyarok eredete. *Magyar Nyelv*, 84. 12-14.
- Gunda Béla
1989 A moldvai magyarok kutatásának újabb eredményei. In Máténé Szabó Mária Rózsa (szerk.) *A határainkon kívüli magyar néprajzi kutatások. II.* Budapest.
- Gunda Béla
1990 A moldvai magyar népi műveltség jellegéhez: néprajzi gyűjtőúton a moldvai magyaroknál. *NK- NT. XV.* 37-88.
- Györffy István
1911 Szatmármegyei szilva-aszalók. *Néprajzi Értesítő*, XII. 249-252.
- Györffy István
1926 Alföldi kertes városok. Hajdúböszörmény települése. *Néprajzi Értesítő*, XVIII. 105-136.
- Györffy István
1937 Viricselés a Székelyföldön. *Ethn.* XLVIII. 205-220.
- Haáz Ferenc Rezső – Siklódi Pál
1932 A lakodalmi prémes (vagy perémes). *Néprajzi Értesítő*, XXIV. 118-119.
- Hála József
1992 A sós víz hasznosítása a Kis- és Nagy-Homoród menti falvakban. *A Magyar Állami Földtani Intézet jelentése az 1990. évről*. 697-713. Budapest.
- Halász Péter
1973a A moldvai magyarok egy régi étele. Zsufa. *Ethn.* LXXXIV. 341-345.
- Halász Péter
1973b A moldvai magyarok kendermunkája. *Népi kultúra – Népi társadalom*, (Budapest), VII. 55-91.
- Halász Péter
1987a *Pusztina (Pustiana) helynevei*. (= Magyar Névtani Dolgozatok 68.) Budapest.
- Halász Péter
1987b A moldvai magyarok szőlőkultúrájáról. In Balázs Géza (szerk.) *Arator. Dolgozatok Balassa Iván 70. születésnapja tiszteletére*. 165-184. Budapest.
- Halász Péter
1992 Adatok a moldvai magyarok kecskemaszkos játékaéhoz. In (Szerk.) Viga Gyula. *Kultúra és tradíció, I. Tanulmányok Ujváry Zoltán tiszteletére*. 173-180. Miskolc.

- Halász Péter
1993 Áruértékesítés és árucsera a moldvai magyaroknál. In Halász Péter (szerk.) *Megfog vala apóm szokor kezemtől. Tanulmányok Domonkos Pál Péter emlékére*. 91-94. Budapest.
- Halász Péter
1994 Eredmények és feladatok a moldvai csángók néprajzi kutatásában. *Néprajzi Látóhatár*, III/1-2. 1-38.
- Halász Péter
1997 Új szempontok a moldvai magyarok táji-etnikai tagozódásának vizsgálatához. In Pozsony Ferenc (szerk.) *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. A Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 5. 7-26. Kolozsvár.
- Halász Péter
2004a Vadon termő növények a moldvai csángók bőjtös étkezésében. In Halász Péter. *Nem lehet nyugtunk...! Esszék, gondolatok, utirajzok a moldvai magyarokról*. 194-200. Budapest.
- Halász Péter
2004b *Nem lehet nyugtunk...! Esszék, gondolatok, utirajzok a moldvai magyarokról*. Budapest.
- Halász Péter (szerk.)
1993 *Megfog vala apóm szokor kezemtől. Tanulmányok Domonkos Pál Péter emlékére*. Budapest.
- Háromszéki Okl. Szj.
1943 Cs. Bogáts Dénes. Háromszéki oklevélszójegyzék. (= Erdélyi Tudományos Füzetek, 163.) Kolozsvár
- Hémardinquer, Jean-Jacques (ed.)
1970 *Pour un histoire de l'alimentation*. Paris. (= Cahiers des Annales 8.)
- Hofer Tamás
1993 Az etnikai sokszínűség régi és új formái. In Péterbencze Anikó (szerk.) *„Moldovának szíp táiaim születem ...”. Magyarországi Csángó Fesztivál és Konferencia*. 12-19. Jászverény.
- Hoffmann Tamás
2001 *Európai parasztok. Életmódjuk története II. Az étel és az ital*. Budapest.
- Hoppál Mihály – Küllös Imola – Manga János (szerk.)
1974 *„Emléklül hagyom az unokáknak, dédunokáknak, lássák, hogyan élünk, s hogy az ő életük szebb legyen egyszer ...”. Önéletírások*. Budapest.
- Hoppál Mihály (Szerk.)
2002 [Hungarians in Moldavia.] *Hungarian Heritage*. (European Folklore Institute) 3. Budapest.
- Horváth István
1971 *Magyarózdí toronyalja*. Kolozsvár.
- Iancu Laura – Benedek Katalin
2005 *Magyarfalusi emlékek*. Budapest.
- Ichim, Dorinel
1983 *Zona etnografic Trotu*. București.
- Ichim, Dorinel
1987 *Zona etnografic Bacău*. București.
- Ichim, Dorinel
1991 Portul popular al ceangailor moldoveni. In (Szerk.) Ujváry Zoltán, Eperjessy Ernő, Krupa

András. *Nemzetiség – identitás. A IV. Nemzetközi Néprajzi Nemzetiségkutató Konferencia előadásai, Békéscsaba 1990. okt. 5-7. Debrecen – Békéscsaba. 126-130.*

Ilyés Sándor (et al.) (szerk.)

2006 *A moldvai csángók bibliográfiája.* (Összeállította és szerk.) Ilyés Sándor – Pozsony Ferenc – Tanczos Vilmos. Kolozsvár.

Imreh István - [Erdős Szászka Péter] Szászka Erdős Péter

1978 A szabófalvi jogszokásokról. In (Szerk.) Kós Károly, Faragó József. *Népismereti dolgozatok* 2. 195-207. Bukarest.

István Lajos

1978 A korondi sósvíz és használata. In (Szerk.) Kós Károly, Faragó József. *Népismereti dolgozatok* 2. 101-106. Bukarest.

Jagamas János - Faragó József

1974 *Romániai magyar népdalok.* Bukarest.

Jagamas János

1984 Szemelvények Trunk népzenejéből. In Jagamas János. *A népzene mikrokozmoszában. Tanulmányok.* 208-227. Bukarest

Jáki Sándor Teodóz

1991 Csángóföldi hét igaz történet. In Halász Péter (szerk.) *A Duna menti népek hagyományos műveltsége.* 655-659. Budapest.

Jankó János

1892 *Kalotaszeg magyar népe.* Budapest.

Jankó János

1893 *Torda, Aranyosszék, Toroczko magyar (székely) népe.* Budapest.

Juhász Dezső

2003 A moldvai nyelvjárási régió. In Kiss Jenő (szerk.) *Magyar dialektológia.* 307-315. Budapest.

Juhász Kálmán

1921 *A licenciátusi intézmény Magyarországon.* Budapest.

Kájoni János

1676, 1719, 1805/1806 *Cantionale Catholicum.* Csík/Csíkсомlyó.

Kallós Zoltán

1958 Hejgetés Moldvában. *Néprajzi Közlemények*, 3/1-2. 40-50.

Kallós Zoltán

1960 Asztalok, székek a gyimesi és moldvai magyaroknál. *Néprajzi Közlemények*, V/3-4. 22-31.

Kallós Zoltán

1966 Ráolvasás a moldvai és a gyimesi csángóknál. *Műveltség és Hagyomány*, VIII. 137-157. Debrecen.

Kallós Zoltán

1970a *Balladák könyve. Élő hazai magyar népballadák.* Kallós Zoltán gyűjtése Szabó T. Attila gondozásában. Bukarest.

Kallós Zoltán

1970b Moldvai párosító dalok. *Művelődés*, (Kolozsvár) XXIII/3. 43-45.

- Kallós Zoltán
1973 *Új guzsalyam mellett éneklettem én özvegyasszony Miklós Gyurkáné Szályka Rózsa hevenhat esztendő koromban Klézsén Moldvában.* Bukarest.
- Kallós Zoltán
1987 Lakodalom előtti „szabogatás” a moldvai magyarok közt. *Ethn.* XCVIII. 350-359.
- Kallós Zoltán
1992 *Gyere haza, édes fiam. Moldvai magyar népzene. Archiv felvételek Kallós Zoltán gyűjtéséből.* Kazetta. (Szerk.) Pávai István, Budapest.
- Kallós Zoltán
1996 *Ez az utazólevelem. Balladák új könyve.* Budapest.
- Kardos László
1943 *Az Őrség népi táplálkozása.* Budapest.
- Kardos Tibor
1953 *A Huszita Biblia keletkezése.* (= Magyar Nyelvtudományi Társaság Kiadványai, 82.) Budapest
- Keleti Károly
1887 *Magyarország élelmezési statisztikája.* Budapest.
- Keményfi Katinka, E.
1900 A Kibéd vidéki székely köznép táplálkozása és a táplálkozás befolyása a közegészségre. *Egészség*, XIV. 149-169.
- Kerestely Józsefné
1932 Székely elegelek. *Néprajzi Értesítő*, XXIV. 122.
- Keszeg Vilmos
1991 A hiedelemtudás szerkezete. *Erdélyi Múzeum*, LIII. 122-144.
- Kéziratos fejedelmi szakácskönyv*
1600körül / 1893 Az erdélyi fejedelmi udvar kéziratos szakácskönyve 1600 körül. In Radvánszky Béla (közreadó) *Régi magyar szakácskönyvek.* 5-252. Budapest.
- Kisbán Eszter
1968 A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban. *NK-NT*, I. 51-91. Budapest.
- Kisbán Eszter
1969 A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. *NK-NT*, II-III. 103-116. Budapest.
- Kisbán Eszter
1970 A kenyér a táplálkozási struktúrában. *NK-NT*, IV. 97-125. Budapest.
- Kisbán Eszter
1975 Az étkezések napi rendjének újkori átalakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv*, LXXI. 177-185.
- Kisbán Eszter
1978 A táplálkozása néprajzi vizsgálatának negyedszázada Magyarországon (1951-1976). In Tálasi István (szerk.) *Eredmények és feladatok az anyagi kultúra kutatásában.* 152-203. Budapest. 1976-78. (= Dissertationes Ethnographicae II.)
- Kisbán Eszter
1984 Korszakok és fordulóponatok a táplálkozási szokások történetében Európában. *Ethn.* XCV. 384-399.

- Kisbán Eszter
1987 "Köleskását hoztam, mégpedig cukrozva ..." A cukor bevezetése a parasztnál Magyarországon. *Agria*, XXIII. 239-264. Miskolc.
- Kisbán Eszter
1988 A kávé bevezetése Magyarországon. *Ethn.* XCIX. 149-177.
- Kisbán Eszter
1989a A táplálkozás kutatása az Ethnographia első száz évfolyamában 1890-1989. *Ethn.* 100. 373-383.
- Kisbán Eszter
1989b *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás.* Budapest.
- Kisbán Eszter
1991 Ételhordás reggel. A nyári reggeli a Kárpát-medence parasztkultúrájában. In Halász Péter (szerk.) *A Duna menti népek hagyományos műveltsége.* 393-400. Budapest
- Kisbán Eszter
1992a Örmények: ételek, jelképek Erdélyben és Magyarországon. *Ethn.* 103. 1-27.
- Kisbán Eszter
1992b A főtt tészták elterjedése Európában és Magyarországon. In Mohay Tamás (szerk.) *Közelítések. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára.* 13-35. Debrecen.
- Kisbán Eszter
1993 Menyegzői lakomák a magyar parasztnál a 18- 19. században. *NK-NT*, XVII. 81-106. Budapest.
- Kisbán Eszter
1994 „Húsevőnap” – „tésztaevőnap”: az egyházi böjti fegyelem táplálkozásszerkezet-formáló szerepe. In Kisbán Eszter (szerk.) *Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás.* 75-98. Budapest.
- Kisbán Eszter
1996 A főétkezés újkori szerkezetének kialakulása Magyarországon: a levesfogás. In: Csoma Zsigmond – Gráfik Imre (szerk.) *Kapcsolatok és konfliktusok Közép-Európa vidéki életében. Tanulmányok Gaál Károly 75. születésnapjára.* 105-115. Szombathely.
- Kisbán Eszter
1997a Étekezések, ételek: új formák és intézmények az újkori magyar táplálkozáskultúrában. In Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.) *A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században.* 9-24. Kalocsa.
- Kisbán Eszter
1997b *Táplálkozáskultúra.* In *Magyar néprajz nyolc kötetben.* IV. Életmód. (Főszerk.) Paládi-Kovács Attila. 419-583 és 818-832. Budapest.
- Kisbán Eszter
2003 Savanyú ízlésirány Közép- és Kelet-Európa határán a XX. században. In Pócs Éva (szerk.) *Folyamatok és fordulópontok.* 23-55. Budapest. (= Studia Ethnologica Hungarica IV.).
- Kisbán Eszter
2004 Tarhonya: étel és ételnév a Kelet-Mediterráneumban és Közép-Európában. In Nagy Ilona – Andrásfalvy Bertalan (szerk.) *Az Idő rostájában. Vargyas Lajos 90. születésnapjára.* 61-68. Budapest.
- Kiss Lajos (nyelvész)
1989 A sütőharang elnevezései a magyar nyelvjárásokban. *Nyelvtudományi Közlemények*, XC. 162-172.

- Knézy Judit
1977 *Csőköly népének gazdálkodása és táplálkozása (XVIII-XX. század)*. Kaposvár.
- Kogălniceanu, Viorica
1973 Hrana. In Vuia Romulus (red.). *Etnografia văii Bistriței. Zona Bicaz [Békás-szoros]*. 365-393. Piatra Neamț.
- Kolumbán Samu
1894 Lozsád és népe. *Ethn.* V. 249-250.
- Kós Károly
1959 Erdélyi adatok a pogácsa készítéséhez. *Néprajzi Közlemények*, IV/1-2. 3-14.
- Kós Károly
1976 Csángó néprajzi vázlat (1949). In Kós Károly. *Tájak, falvak, hagyományok*. 103-127. Bukarest.
- Kós Károly
1976 *Tájak, falvak, hagyományok*. Bukarest.
- Kós Károly
1981 Lakásbelső, fazekasság. In: Kós Károly – Szentimrei Judit – Nagy Jenő. *Moldvai csángó népművészet*. 80-176. Bukarest.
- Kós Károly
1989 *Erdélyi népi építészet*. Budapest.
- Kós Károly
1994 A csángó konyha: a killér. *Művelődés*, (Kolozsvár) XLVI/3. 32-35.
- Kós Károly
1997 Moldvai csángó menyegző (1949). In Pozsony Ferenc (szerk.). *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. 73-105. Kolozsvár.
- Kós Károly – Szentimrei Judit – Nagy Jenő
1981 *Moldvai csángó népművészet*. Bukarest.
- Kósa László – Filep Antal
1975 *A magyar nép táji-történeti tagolódása*. Budapest.
- Kósa László
1980 *A burgonya Magyarországon*. Budapest.
- Kósa László
1990 *Paraszti polgárosulás és a népi kultúra táji megoszlása Magyarországon (1880-1920)*. Debrecen.
- Kósa László
2001 *A magyar néprajz tudománytörténete*. (2., bőv. kiad.) Budapest.
- Kósa-Szánthó Vilma
1980 A rokonságterminológia városiasodásának folyamata. In (Szerk.) Kós Károly, Faragó József. *Népismereti Dolgozatok*. 147-158.
- Kósa-Szánthó Vilma
1997 A gyimesi csángók táplálkozásáról. In Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.) *A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században*. 183-204. Kalocsa.
- Kotics József
1997 Erkölcsi értékrend és társadalmi kontroll néhány moldvai csángó faluban. In Pozsony

Ferenc (szerk.) *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. 36-55. Kolozsvár. (Krizsa János Néprajzi Társaság Évkönyve 5.)

Kovách Géza – Binder Pál (szerk.)
1981 *A céhes élet Erdélyben*. Bukarest.

Kovács György
1950 *A szabadság útján. Moldvai csángók között*. Bukarest.

Kovács László, K[eszzi]
1968 A közös fejős-juhnyájak tejhasznosítási formái Erdélyben 1900 körül. *NK-NT*, 1. 9-50.
Budapest.

Kovácsné Bati Anikó → Bati Anikó, Kovácsné

Kozma Edith
1958 Mincari vechi (supe) in bucataria din Rimitea (Trascau). [Alte Speisen <Suppen> in der Küche von Rimitea.] *Anuarul Muzeului Etnografic al Transilvaniei I*. 1957-1958. 327. Cluj.

Kövi Pál
1980 *Erdélyi lakoma*. Bukarest.

Kuti Klára
1995 Napi étkezések és étkezésszerkezet a kora újkori közép-európai udvari rendtartásokban. *Ethn.* 106. 425-434.

Kuti Klára
1997 Savanyú ételek egy XVI. századi közép-európai szakácskönyvből. In Kuti Klára (szerk.) *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. 21-36. Budapest

Kuti Klára (szerk.)
1997 *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. Budapest

Küllös Imola
1976 Csángó népdalszövegek kvantitatív stilisztikai elemzése. *Ethn.* LXXXVII. 510-520.

Küllös Imola
1980 Csángó dalok és balladák kvantitatív módszerű vizsgálata. *NK-NT*, XI-XII. 351-372.
Budapest.

Laczkó István
1989 Csángó népszokások a moldvai Lábnyikban. *Honismeret*, XII./1. 40-49.

Laczkó István
1994 Emlékek egy moldvai csángómagyar életéből. In Forrai Ibolya (szerk.) *Csángók a XX. században. Élettörténetek. Néprajzi Közlemények*, XXXIII. 87-226.

Laczkó István
1974 A tizenhárom család. In Hoppál Mihály – Küllös Imola – Manga János (szerk.) *„Emlékek hagyma az unokáknak ...”. Önéletírások*. 311-345. Budapest.

Laczkó Mihály
1999 A Magyarországon megtelepedett csángók. In Pozsony Ferenc (szerk.) *Csángó sors. Moldvai csángók a változó időben*. 193-202. Budapest.

Lakó Elemér → Bornemissza Anna

Lázár István
1896 *Alsófehér vármegye magyar népe*. Nagyenyed.

- Lévi-Strauss, Claude
1964/1968 *Mythologiques*, vol. I-IV. Paris.
- Lévi-Strauss, Claude
2001 *Strukturális antropológia*. I-II. Budapest.
- Lukács László
2002 A falukapu a Dunántúlon, Erdélyben és Moldvában. *Alba Regia*, XXXI. 35-45.
- Lükő Gábor
1932 Székely tűzhelyek. *Néprajzi Értesítő*, XXIV. 76-77.
- Lükő Gábor
1935 Havaselve és Moldva népei a X-XII. században. *Ethn.* XLVI. 90-105.
- Lükő Gábor
1936 *A moldvai csángók. A csángók kapcsolatai az erdélyi magyarokkal*. Budapest.
- Magyar Néprajzi Atlasz*
1987-1992 (Szerk.) Barabás Jenő. I-IX. Budapest.
- Mándoki László
1968 Moldvai magyar találós kérdések. *Janus Pannonius Múz. Évk.* XIII. 207-211. Pécs.
- Márkus Mihály
1945 Málétörő. *Ethn.* LVI. 65-66.
- Martin György
1979 *A magyar körtánc és európai rokonsága*. Budapest.
- Márton Gyula
1972 *A moldvai csángó nyelvjárás román kölcsönszavai*. Bukarest.
- Mihordea, V[asile]
1968 *Relațiile agrare din secolul al XVIII-lea în Moldova*. București.
- Mikecs László
[1941] *Csángók*. Budapest. (Reprint: Budapest, 1989.)
- Mikecs László
1944 *A moldvai katolikusok 1646-47. évi összeírása*. Kolozsvár, (= Erdélyi Tudományos Füzetek, 171.)
- Miskolczi Ambrus (szerk.)
2004 *Rendhagyó nézetek a csángókról*. (ELTE Román Filológiai Tanszék), Budapest.
<http://mek.oszk.hu>
- Mohay Tamás
1993 „Megszentelenség áldott szent neved...” Magyar imádságok Moldvából. *Pannonhalmi Szemle*, 1/2. 53-66.
- Mohay Tamás
1997 Temetés a moldvai Frumószában. In Pozsony Ferenc (szerk.) *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. 96-105. Kolozsvár.
- Mokány Sándor
1992 Sebes 'savanyú'. *Néprajz és Nyelvtudomány*, XXXIV(1991-1992) 85-87.

- Molnár István
1958 A székely lakodalom jelképes süménye: a prémes. Adatok az „életfa” elterjedéséhez. *Néprajzi Közlemények*, III/4. 29-43.
- Montanari, Massimo
1996 *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*. Budapest.
- Morvay Judit
1950 Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. *Ethn.* LXI. 148-171.
- Nagy Balázs
1997 Sós források hasznosítása a moldvai Gorzafalvában. In Pozsony Ferenc (szerk.) *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. 190-194. Kolozsvár.
- Nagy Jenő
1943 Juhsajtkészítés (bácsolás) a kalotaszegi Magyarvalkón. *Ethn.* LIV. 85-86.
- Nastase, Gheorge I.
1936 Die Ungarn in der Moldau im Jahre 1646, nach dem “Codex Bandinus”. Klny. *Buletinul Institutului de Filologie Romina*, III. Iași.
- Nyisztor Tinka
1990 Búcsú Lészpeden és Pusztinán. *Csángó Újság*, (Sepsiszentgyörgy) 1990/7. 1-2.
- Nyisztor Tinka
1995 A levesétel szerepe és jellege egy moldvai falu táplálkozáskultúrájában (Pusztina, 1920-1994). *Ethn.* 106. 435-448.
- Nyisztor Tinka
1996 *Ebéd és vacsora. A táplálkozáskultúra szerkezete egy moldvai faluban. Pusztina 1920-1995*. Szakdolgozat, ELTE Tárgyi Néprajzi Tanszék. Kézirat. Budapest.
- Nyisztor Tinka
1997a Töltött tyúk a pusztinai ünnepi étkezéseken. In Kuti Klára (szerk.) *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. 127-137. Budapest.
- Nyisztor Tinka
1997b Kései fordulat. Az étkezési kultúra újkori formáinak beépülése az 1960-as évektől egy moldvai faluban. In Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.) *A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században*. 219-232. Kalocsa.
- Nyisztor Tinka
1997c „Rendes” temetések Pusztinában: A szokások szerepe a hagyományos kultúrában. In Pozsony Ferenc (szerk.) *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. 106-112. Kolozsvár. (Krizsa János Néprajzi Társaság Évkönyve 5.)
- Nyisztor Tinka
1997d A gyertya használata Mindenszentek és Halottak napján Pusztinában. In Pozsony Ferenc (szerk.) *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. 113-122. Kolozsvár. (Krizsa János Néprajzi Társaság Évkönyve 5.)
- Nyisztor Tinka
1999 A magyar táplálkozáskultúra változásai Moldvában. In Pozsgai Péter (szerk.) *Tűzcsiholó. Írások a 90 éves Lükő Gábor tiszteletére*. 683–696. Budapest.
- Nyisztor Tinka
2001 A magyar táplálkozáskultúra változásai Moldvában. *Moldvai Magyarság*, (Csíkszereda) XI/2. 5-6.

- Orbán Balázs
1868-1873 *A Székelyföld leírása*. I-VI. Pest-Budapest.
- [Ősz Erőss Péter]
1982 Barthas János [pseudonim]. *Pusztina személynevei*. Budapest. (= Magyar Személynévi Adattárak 45.)
- [Ősz Erőss Péter]
1997 PUSZTINAI [pseudonim]. Egy pusztinai „népszokás” a negyvenes évekből. *Moldvai Magyarság*, (Csíkszereda) VIII./81. 1.
- Păduraru, Narcisza – Păduraru, Olimpia
2000 Húsvéti ételek Diószén faluban. *Moldvai Magyarság*, (Csíkszereda) X/4.16.
- Pákozdi Judit
1988 Csángó galuska. *Magyar Konyha*, 1988/3.
- Paládi-Kovács Attila
1966 A boza kultúrtörténeti hátteréhez. *Műveltség és Hagyomány*, VIII. 71-84. Debrecen.
- Paládi-Kovács Attila
1973 Az anyagi kultúra alakulása néhány délföldi (bánsági) magyar faluban. *NK-NT*, VII. 291-327. Budapest.
- Paládi-Kovács Attila
1993 *A magyar állattartó kultúra korszakai*. Budapest.
- Palkó Attila
1946 Adatok a borcs erdélyi elterjedéséhez. *Erdélyi Múzeum*, Kolozsvár, p. 67.
- Páll István
1985 A torna népi felhasználása Magyarországon. *Ethn.* XCVI. 340-351.
- Palotay Getrud
1929 Lakodalmi torták Boldogon. *Néprajzi Értesítő*, XXI. 8-9.
- Pamfile, T[udor]
1913 *Agricultura la Români*. Bukarest.
- Pávai István
2005 A magyar népzene moldvai dialektusa. In Pávai István (szerk.) *Zene, vallás, identitás a moldvai magyar népéletben*. 162-180. Budapest.
- Péntek János – Szabó T. Attila
1976 Egy háromszéki falu népi növényismerete. *Ethn.* LXXXVII. 203-225.
- Péntek János
1995 A kollektív kétnyelvűség három típusa. *Kétnyelvűség*, III/2. 1-8. Gödöllő.
- Péterbencze Anikó (szerk.)
1993 „Moldovának szíp táiaind születem...” *Magyarországi Csángó Fesztivál és Konferencia Jászberény 1991*. Jászberény
- Petrás Alina
2004a Meggyes zöldbaleves. *Csángó Tükör*, (Budapest) II/7. 6.
- Petrás Alina
2004b Krumplileves. *Csángó Tükör*, (Budapest) II/8. 4.

Petrás Ince János

1842 ...feleletei a' moldvai magyarok felől. In Döbrentei Gábor' kérdései 's Petrás Ince feleletei [1841-1842] a' moldvai magyarok felől. Tudománytár 1842. 7. szám 7-34, 8. szám 67-98, 9. szám 150-163. (Közl: Paládi-Kovács Attila (szerk.) *Magyar tájak néprajzi felfedezői*. 429-456. Budapest.

Petrás Ince János

1978 Feleletek tekintetes és nemzetes Döbrentei Gábor... kérdéseire, a moldvai Magyarok felől. In Domokos Pál Péter "...*édes hazámnak akartam szolgálni...*" 1317-1351. Budapest.

Pócs Éva

1965 A karácsonyi vacsora és a karácsonyi asztal hiedelemköre. *Néprajzi Közlemények*, X/3-4.) Budapest.

Pócs Éva

1992 „Nyers és Főtt”: Halál és élet. A kulturális vívmányok helye az európai parasztság archaikus világképében. In Viga Gyula (szerk.) *Kultúra és tradíció. Tanulmányok Újváry Zoltán tiszteletére*. 1-2. 11-21. Miskolc.

Ponori Thewrewk József

1829 Kőre leppencs. - A' káposzta-sózás Erdélyben. *Mezei Gazdák Barátja*, (Pest), 267-272, 286-287.

Pozsony Ferenc

1990 Megállt Krisztus a Szeret martján. *Művelődés*, (Kolozsvár), XXXIX/11-12. 28.

Pozsony Ferenc

1993 Nyelvhasználat és az identitás viszonya a moldvai csángóknál. In Péterbencze Anko (szerk.): „*Moldvának szíp táiaind születtem...*” 110-114. Jászberény

Pozsony Ferenc

1994 *Szeret vize martján. Moldvai csángómagyar népköltészet*. Kolozsvár.

Pozsony Ferenc

2004 Múlt és jövő a moldvai csángó falvak gazdasági szerkezetében. In Borsos Balázs – Szarvas Zsuzsa – Vargyas Gábor (szerk.) *Fehéren, feketén. Varsánytól Rititiig. Tanulmányok Sárkány Mihály tiszteletére*. I. 349-363. Budapest. (= Kultúrák keresztútján.)

Pozsony Ferenc

2005 *A moldvai csángó magyarok*. Budapest. (Örökség, Európai Folklor Intézet.)

Pozsony Ferenc (szerk.)

1997 *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. Kolozsvár. (Krizsa János Néprajzi Társaság Évkönyve 5.)

Pozsony Ferenc (szerk.)

1999 *Csángósors. Moldvai csángók a változó időkben*. Budapest. (= Magyarságkutatás Könyvtára XXIII.)

PUSZTINAI (pszeudonim) → Ösz Eröss Péter

Reguly Antal

1857/1975 *Reguly Antal palóc jegyzetei 1857*. (Közl) Selmeczi Kovács Attila. 1975. Eger.

Richards, Audrey

1939 *Land, labour and diet in Northern Rhodesia. An economic study of Bemba tribe*. London.

Romsics Imre

1998a *Kisújszállás népi táplálkozásának rendje*. Kisújszállás. (= Helytörténeti füzetek 6.)

- Romsics Imre
1998b Székelyvasság népi táplálkozásának rendje. Táplálkozás – természet – társadalom és összefüggéseik a Görgényi-havasok déli lejtőjén. In Bárh János (szerk.) *Havasolja havasa: Tanulmányok a székelyvassági hegyi tanyák népéről*. 273-390. Kecskemét.
- Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.)
1997 *A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században. A néprajzkutatók I. táplálkozáskutatói konferenciájának előadásai*, Kalocsa 1995. Kalocsa.
- Romváry Vilmos
1976 *Fűszerek könyve*. (3. átdolgozott, bővített kiad.) Budapest.
- Sabján Tibor
1995 A takaréktűzhely meghonosodása a magyar parasztságnál. *Ház és Ember*, 10. 109-144. Szentendre.
- Salat-Zakariás Erzsébet → Zakariás Erzsébet
- Schwalm Edit
1989 A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiakon. In Bakó Ferenc (szerk.) *Palócok*. III. 379-495. Eger.
- Seres András
1994 Moldvai magyar lakodalmi szokások. *Néprajzi Látóhatár*, III/1-2. 98-114.
- Stahl, H[enri] H. (szerk.)
1939 *Nerej. Un village d'une région archaïque. Monographie Sociologique*. Ed. Institut de Sciences Sociales de Roumanie, Bucarest.
- Szabó Bálint
1981 Az étkezés rendje Nyárádszentimrén. In (Szerk.) Kós Károly, Faragó József. *Népismereti Dolgozatok*, 4. 81-96. Kolozsvár.
- Szabó Imre
1904 Dévai csángó-székely népviselet és táplálkozás. *Néprajzi Értesítő*, V. 69-84.
- Szabó T. Attila
1950 Kürtöskalács, kürtöskalács. *Magyar Nyelv*, 46. 269-271.
- Szabó T. Attila
1971 *A szó és az ember. Válogatott tanulmányok, cikkek*. Bukarest.
- Szabó T. Attila
1972 Kik és hol élnek a csángók? In Szabó T. Attila. *Nyelv és múlt*. III. 122-131. Bukarest.
- Szabó T. Attila (Gyűjt. és szerk.)
1975- *Erdélyi magyar szóitörténeti tár*. I- k. Bukarest, Budapest-Bukarest.
- Szabó T. Attila – Péntek János
1976 *Ezerjófű. Etnobotanikai útmutató*. Bukarest.
- Szászné Bene Ilonka
1929 *Erdélyi magyar szakácskönyv*. Nagyvárad.
- Szegő Júlia
1988 *Ismeretlen moldvai nótafák. Csángó falvak énekköltőinek szöveg és dallamkincse*. (Válogatta és szerkesztette) Tari Lujza. Budapest.
- Szendrey Ákos – Szendrey Zsigmond
1943 A keresztelőlakoma. In *A Magyarország néprajza*. IV. 142-143. (3., átdolg. kiadás) Budapest.

- Tálas István
1942 Változás-vizsgálatok a népi állattenyésztés köréből. *Néprajzi Értesítő*, XXXIV. 203-220.
- Tánczos Vilmos
1992 A moldvai csángók pünkösdi hajnali keresztútjárása a Kis-Somlyó hegyen. In Asztalos Ildikó. (szerk.) *Hazajöttünk ... Pünkösdi Csíksomlyón*. 40-48. Kolozsvár.
- Tánczos Vilmos
1995a *Gyöngyökkel gyökereztél. Gyimesi és moldvai archaikus imádságok*. Csíkszereda, (= Krónika könyvek)
- Tánczos Vilmos
1995b A nyelvváltás jelentősége a moldvai csángók egyéni imarepertoárjában. *Kétnyelvűség*, III/2. 51-68. Gödöllő.
- Tánczos Vilmos
2001 Moldvai csángók – moldvai katolikusok. Lélekszámuk alakulása a múltban és a jelenben. *Ethn.* 112. 149-178.
- Tarisznyás Márton
1982 A táplálkozásról és ételekről. In Tarisznyás Márton. *Gyergyó történeti néprajza*. 230-233. Bukarest.
- Teuteberg, Hans-J[ürgen] (ed.)
1992 *European Food History. A Research Review*. Leicester-London-New York.
- Tótfalusi-szakácskönyv
1695 *Szakács mesterségnek könyvetskéje*. M. Tótfalusi Kis Miklós [nyomdája]. Kolozsvár.
- Tótfalusi-szakácskönyv
1695/1981 *Szakács mesterségnek könyvecskéje*. Kiadva In Király Erzsébet (szerk.) *Szakács mesterségnek könyvecskéje*. 263-420. Budapest.
- Ujváry Zoltán
1991 *Népi táplálkozás három gömöri völgyben*. Debrecen. (= Gömör néprajza XXIX.)
- Urechia, V[asile Alexandrescu]
1895 Codex Bandinus. Memorii asupra scrierii lui Bandinus de la 1646. Urmat de textu, insotitu de acte și documente. *Analele Academiei Române*, Seria II., Tom XIV. Memoriile Secțiunii Istorice 16., 1-335. București.
- Văduva, Ofelia
1973 People's food in the Iron Gate zone [Vaskapu]. In Valonen, Niilo – Lehtonen, Juhani U.E. (red.) *Ethnologische Nahrungsforschung – Ethnological food research*. 293-301. Helsinki. (= Kansatieteellinen Arkisto 26.)
- Văduva, Ofelia
1996 *Pasi spre sacru. Din etnologia alimentatiei romanesti*. — (L'alimentation c  remonielle et rituelle    la fin du XIX-e et au début du XX-e s  cle). București.
- Văduva, Ofelia
1999 *Steps towards the Sacred. From the ethnology of Romanian Food Habits*. București
- Văduva, Ofelia
2004 Changing taste and mentality: from the bride's Colac to the wedding cake in Romania. In Lysaght, Patricia – Burckhardt-Seebass, Christine (eds.) *Changing Tastes: Food culture and the process of industrialization*. 175-179. Basel.
- Vajkai Aurél
1947 *A magyar népi táplálkozás kutatása*. Budapest.

- Varga Lajosné
1993 *A moldvai csángómagyarok ételei*. Szakdolgozat, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskola., Kézirat, 63 l. Budapest.
- Verdier, Yvonne
1969 Pour une ethnologie culinaire, *L'Homme*, (Paris), 9. 49-57.
- Veress Sándor
1931 Adalékok a moldvai csángók tűzhelyéhez. *Néprajzi Értesítő*, XXIII. 27-30.
- Veress Sándor
1989 -- Moldvai gyűjtése. Szerk. Berlász Melinda és Szalay Olga. *MNGy*, XVI. Budapest.
- Virt István
1990 Egy moldvai magyar község (Pusztina) halottas szokásai. In Fejős Zoltán - Küllös Imola (szerk.) *Vallásosság és népi kultúra a határainkon túl*. 132-145. (= Vallási Néprajz, 4.) Budapest.
- Virt István
1991 Halottas szokások változásainak vizsgálata a Pusztinán és a Baranya megyében élő csángóknál. In Halász Péter (szerk.) *A Duna menti népek hagyományos műveltsége*. 649-654. Budapest.
- Virt István
2001 „Elszakasztottad a testemtől én lelkeket.” *A moldvai és a Baranya megyei csángók halottas szokásai és hiedelmei*. Kolozsvár. (= Kriza könyvek 8.)
- Viski Károly
1932 Adalékok Udvarhelyszék néprajzához. Pelészés és makkászás. Almaecet. A lakodalmi prémes. *Néprajzi Értesítő*, XXIV. 112-119.
- Vlăduțiu, Ion
1973 *Etnografia Romaneasca*. București
- Voigt Vilmos
1983 Az érzelmek és a fájdalom eltávolítása (Menyasszonysíratók). In Novák László – Újváry Zoltán (szerk.) *Lakodalmok*. 397-408. Debrecen. (= Folklor és Ethnographia 9.)
- Vulcanescu, Romulus (ed.)
1973 *The „Iron Gate” complex atlas*. București.
- Wichmann Györgyné
1907 A moldvai csángók szokásaiból. *Ethn.* XVIII. 287- 294.
- Wichmann Györgyné
1936 Moldvai csángó menyegző Szabófalván. *Ethn.* XLVII. 57- 65.
- Wiegelmann, Günter
1967 *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*. Marburg.
- Wiegelmann, Günter
1971 Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? *Ethnologia Scandinavica*, 1. 6-16.
- Zakariás Erzsébet
1997a Vázlat a moldvai csángók táplálkozáskultúrájáról. In Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.) *A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században*. 205-210. Kalocsa.
- Zakariás Erzsébet
1997b A moldvai csángók táplálkozáskultúrájáról. In Pozsony Ferenc (szerk.) *Dolgozatok a moldvai csángók népi kultúrájáról*. 169-189. Kolozsvár. (Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 5.)

Zakariás Erzsébet, Salat

1998 *Lányok, asszonyok Erdővidék hagyományos paraszti társadalmában.* Universitatea Babeş-Bolyai, Facultatea de Litere, Catedra de Limbă şi Cultură Maghiară, doktori értekezés kivonata. Kézirat. Kolozsvár.

Zelnik Katalin, Halász né

1987 *Moldvai csángó növénynevek.* Budapest, (= Magyar csoportnyelvi dolgozatok, 36.)

Zsigmond József

1978 Disznóölés Magyarón. In (Szerk.) Kós Károly, Faragó József. *Népismereti dolgozatok 2.* 107-117. Bukarest.

Zsoldos Attila

1987 Túl a feledés határán. Gegő Elek és a moldvai magyarság kutatásának kezdete. In Gegő Elek. *A' moldvai magyar telepekről.* Buda 1838. 167-179. Reprint. Budapest.

Függelék

Áttekintés a levesek alapanyagairól, ízesítéséről, készítéséről.

1. Táblázat. Savanyú levesek

alapanyag	savanyító	az étel neve	megjegyzés
hús	borcs	savanyúlé, -leves, húslé	benne mindig van metélt tészta is
száraz bab	borcs	borcsos faszulyka, borcsos faszulykalé, vagy -leves	lehet benne metélt tészta
	savó	savanyítós faszulyka	
	som	somos faszulyka	ízesíthető cukorrépával is
	som + szilva	somos-szilvás faszulyka, somos-szilvás faszulykaleves	
száraz bab + sóska	meggy + savó	meggyes sósкас faszulykalé, -leves, meggyes faszulyka, savanyítós meggyes faszulyka	
burgonya	savó	pityókaleves, savanyítós pityóka	
	borcs	borcsos pityóka	borccsal ritkán
zöldbab	savó	zöldfaszulykaleves	
	éretlen szilva + savó	szilvás zöldfaszulykalé, savanyítós faszulyka,	
	borcs	zöldfaszulykaleves	borccsal ritkán
friss káposzta	savó	káposztaleves, savanyítós káposzta	
saláta	savó	salátaleves	szalonnakockával vagy nélküle
sóska	savó	sóskaleves	
	meggy + citromsó	meggyes sóska	
répalevél	savó	céklalapileves, -lé	
	meggy + savó	meggyes céklalapi	
erdei saláta	savó	salátaleves	szalonnakockával
cikórialevél (vadontermő)	savó	láncalapileves	
martilapu	savó	martilapileves	
csalán	savó	csihánleves	
vadparéj (Artiplex)	savó	labodaleves	
	meggy + savó	meggyes laboda	

füstölt hús + tojásrántotta	borcs	kaszáslé	benne metélt tészta is
tojásrántotta	borcs	borcsos tojásrántotta, kaszáslé	
véres gömböc	borcs	véres gömböletes, -lé, borcsos gömbö	disznóölés után
vastagbél	borcs	hurkaleves, borcsos hurka	disznóölés után, üres bélből
kukoricadara, rizs	káposztalé	kásalé, kásaleves	
vadkomló 'hasmacsuka'	savó	hasmacsuka leves	csak kora tavasszal

2. Táblázat. Édes levesek

alapanyag	az étel neve	megjegyzés
tyúkhús	tyúklé, húslé, tyúkhúsleves	csiga- vagy metélt tésztával, rántás nélkül
tyúkhús	keménleves	köménymaggal, rántás nélkül; benne kenyér- vagy palacsintakockával
zöldségleves	keménleves	köménymaggal, rántással; benne kenyér- vagy palacsintakockával
burgonya	édes pityókaleves	rántással
száraz bab	prázsos faszulyka	cukorrépával főzve, póréhagymával ízesítve, rántás nélkül
aszalt szilva	aszaltszilva-leves, cibroleves	rántás nélkül
füstölt hús + aszalt szilva	aszaltszilva-leves, füstölt csont aszalt szilvával	rántás nélkül
aszalt szilva + aszalt körte	aszaltszilva-leves, cibre, cibroleves	rántás nélkül

Áttekintés a keresztelővel kapcsolatos étkezések rendjéről

3. Táblázat. Hagyományos keresztelői étrend kb. az 1960-as évekig

Az ételek elnevezése	Megjegyzés
Keménleves	Tyúkléből készített köménymag leves
Tyúkhúslé	Zsírban pirított csigatésztával
Savanyúlé	
Galuska	Húsnélküli töltike, szalonnával készítették
Töltött, sült tyúk	Feldíszítve tették az asztalra, és a lakoma befejezésekor szaggatták fel
Tejes laska	
Kalács és kozona	
Kürtöskalács	

Pánkó	Kelt kalácsésztaból
Kenyér	
Italok	bor, pálinka, víz

4. Táblázat. Átmeneti keresztlői étrend, kb. az 1970-es évek közepéig

Az ételek elnevezése	Megjegyzések
tyúkhúsleves	nincs jelen minden keresztlői lakomán
savanyúleves	
galuska	
sült töltött tyúk	
sült hús	kezd megjelenni, de még nem általános
kozona	foszlós kalács
apró sütemények	
kenyér	
italok	pálinka, bor, sör, víz

5. Táblázat. Keresztlői étrend, kb. az 1970-es évek közepétől napjainkig

Az ételek elnevezése	Megjegyzés
'aperitif': fasírt vagy felvágott, sajt vagy telemea, olajbogyó, francia saláta, zöldségfélék: paradicsom, paprika, hagyma	Az előétel helyi elnevezése 'aperitif'. Telemea: sós sajt
savanyúleves	
töltike / töltike	Töltött növénylevél, itt húsos töltelékkel
sült tyúk vagy sült hús	a sült mellé kalács helyett megjelenik a köret és a savanyúság
töltött tyúk	becsomagolják, hazaviszik
sütemények: kalács, aprósütemények	
torta	egy kivételes alkalommal fordult elő, a díszített töltött tyúkkal egyszerre
italok	likőr, konyak, szilvapálinka, bor, sör, kávé

Az ételeket fogásonként sorrendben találják, külön terítéket kap minden személy. Személyre szóló adagot kap minden pár. Megjelenik a 'porció' a keresztlői lakomán. A hagyományos étrend tehát az elmúlt évtizedekben több új elemmel gazdagodott, sőt a töltött tyúk fogyasztása is változott, de hagyományos funkcióját — a lakoma végének jelzését — továbbra is megtartotta. Egy alkalommal megjelent a torta, de ez csak a kalácsot helyettesítette és nem szorította ki a töltött tyúkot funkciójából.

Áttekintés a lakodalmi étrendek változásáról

6. Táblázat. Lakodalmi étrend, kb. az 1970-es évek közepéig

Az ételek elnevezése	Megjegyzések
savanyúlé	
galuska vagy édeslaska	az édeslaska helyettesítheti a galuskát
pitán	kukoricalepény
kenyér	1945 után kezd terjedni a kenyér a lakodalmi étrendben
ital	pálinka, bor
tokán	csak az 1950-es évektől, a legközelebbi rokonok kapták a lakodalom befejezése után

7. Táblázat. A lakodalmi 'porció' étrendje, kb. az 1970-es évek közepétől a rendszerváltásig

Az ételek elnevezése	Megjegyzések
sajt vagy 'telemea', 'maszlina', szalámi, paradicsom, hagyma	Előétel: sós sajt, olajbogyó,
galuska	
sülthús	baromfi, sertés vagy marhahúsból készült
kozona	foszlós kalács
italok	bor, pálinka
kenyér	

8. Táblázat. Lakodalmi ételek a rendszerváltás utáni időszakban

Fogások	Megjegyzések
aperitív: sajt, olajbogyó, felvágott, zöldségek	előétel,
húsos töltike	
sült hús körettel és savanyúsággal	megjelenik a kalács helyett a köret: rizs vagy krumpli
sült kolbász és hurka káposztasalátával	
kalács	süteményként jelenik meg
italok	pálinka, bor, ásványvíz

9. Táblázat. A közös étkezések étrendje a 20. század elejétől a rendszerváltásig

Ételek	Megjegyzések
savanyúlé	
galuska	
pitán	kb. az 1940-es évek végéig
kenyér	1945 után vezetik be a lakodalmi étrendbe

italok	pálinka, bor, víz
--------	-------------------

10. Táblázat. Az étkezések körülbelüli ideje és sorrendje a lakodalomban

Az étkezés körülbelüli időpontja	Az étkezés résztvevői, egyéb megjegyzések
1,30 – 3,30 között	A keresztapáknak — azoknak, akik a kereszta mellett ülnek, helyileg is elkülönítve a többi vendégtől — enni adnak: 'Leültetik a keresztaát.'
3,30 – 4 között	Fogadják az 'apákat': a mennyasszony szülei és a rokonok, szomszédok, megérkezése a lakodalomba, az ajándékkal, amelyet kelengyének is lehetne nevezni: sok párna, paplan, edények, készletek...
4 – 4,30 között	az ajándékok összegyűjtése, 'leültetik az apákat', hozzák nekik a porciót
4,30 körül	a 'töltött tyúk beköszöntése'
5 órakor	kezdődik a 'pénzvetés', a kereszta és az emberei elkezdik a pénzajándékozást. A keresztaának 'hozzák a porciót' 6 óra körül.
Este 10-11 óra körül	'enni adnak az 'apáknak', a 'keresztaáknak'
Éjfél után, hajnalban 3-4 órakor	'leültetik az apákat, a keresztaákat', a tálalás után az 'örömapák és rokonai 'ülnek le enni'. Már kevés vendég van.
Reggel 5-6 között	a keresztaanya 'felszaggatja a töltött tyúkot és a kalácsot', megkínálja kitartó vendégeit és befejeződik a lakodalom, hazakísérik a keresztaákat, zenével, csujogtatással.

Áttekintés a halotti tor étrendjéről

11. Táblázat. A halotti tor étrendje

Az ételek elnevezése	Megjegyzés
savanyúlé	
galuska (tőtike)	
édeslaska (tésztakása)	
tejeslaska	nem számít főételnek, kevesebbet készítenek belőle
pitán, kenyér	a kenyér csak az 1950-es évek után jelent meg a torban
italok	bor, pálinka, víz

12. Táblázat. Az ételek tálalási sorrendje a halotti torban

Hány ételből áll az étrend?	Az ételek sorrendje az asztalon
1. savanyúlé 2. galuska	1 2 1 2 1 2
1. savanyúlé 2. galuska	1 2 3 1 2 3 1 2 3

3. édeslaska	
1. savanyúlé 3. édeslaska	1 3 1 3 1 3 1 3
1. savanyúlé 2. galuska 4. tejeslaska	1 2 4 1 2 4 1 2 4 vagy 1 2 1 2 4 1 2 1 2 4 1 2 1 2 4
1. savanyúlé 2. galuska 3. édeslaska 4. tejeslaska	1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 4 1 2 3 1 2 3 4 1 2 3 1 2 3 4 1 2 1 2 3 1 2 1 2 4 1 2 1 2 3 1 2 1 2 4

Forrásközlés

Az alábbiakban egy pusztinai 'főzőné' kéziratos jegyzetfüzetét, receptgyűjteményét közlöm, az eredeti szkennelt másolatát és annak magyar köznyelvre való fordítását.

Szőcs Margit (Gábor Margit) azután kezdett el főzni, miután 1995-ben férje Budapesten, munkahelyi balesetben életét veszítette. Egyedül maradván, egyre nehezedő anyagi helyzete miatt kezdett főzni lakodalmakban, torokban. Margit hamarosan keresett specialista lett; elmert és el tudott vállalni mindent. Gyerekei felnőttek, kenyérkeresők, földje kevés van, és ahhoz már nem elég fiatal, hogy külföldre menjen dolgozni. Dolgozott ugyan Budapesten egy nyáron át, de az a kevés föld és beteg édesapja visszaszólították a faluba. Elmondása szerint, először nagyon tartott a 'főzőné' felelősségteljes feladatától, de mostanra már megszokta, de azért még mindig izgatott, ha a torba vagy a lakodalomba érkező több száz vendéget meglátja. Eleinte sokkal jobban félt attól, hogy nem lesz elég az étel, mintsem attól, hogy nem lesz jó ízü, amit főzött. Ahogy ő mondja — 'Én abból főzök, amit a kezem alá adnak. Ha van minden, amit kérek, és jó minőségű, az ételek es jók, ha szűkön kell járni a hússal, a zsírral, akkor szaporítom vízzel, borccsal, de az ételek es olyanak.' — A mennyiségre vonatkozó alapszabály, hogy 'az étel a tálakban kell maradjon, akkor volt bőséges, elég az étel.' A lakodalmat vagy tort megelőzően a család megbeszéli a főzőnével az előre kiszámítható, a főzőné által megszabott mennyiséget. Ezen túl a család még pótolhatja avval, ami van a háznál, amit már eleve erre szántak. Ez legtöbbször szalonna, zsír, házi tyúk vagy zöldségfélék, ami a kertben terem és nem kell megvásárolni. A főzőné mindig segítséggel dolgozik, az ő szerepe az irányítás. De az ételek elkészítése, izesítése és tálalása az ő hatáskörébe tartozik. Szintén ő figyel arra is, hogy az étel elég legyen. Ritkán szokott előfordulni, hogy az étel ne legyen elég, de ha megtörténik, akkor mindig van kéznél borcs és delikát, és akkor szaporítani szokták a savanyú levest. Ritka az a tor, ahol nem marad meg étel vagy kenyér, amelyet szétosztanak a szegényeknek, az időseknek. A segítség asszonyokból áll, akik a nap folyamán segítenek, az étkezés alatt asszonyok tálalnak és 4-5 férfi 'tisztel' borral, pálinkával — ahogyan azt a lakodalomról szóló leírásban részleteztem. A főzőné fizetése pénzben és egyéb tárggyal történik, arra az időre (nem ritkán éjszaka), amikor főzi, ill. felügyeli az ételek elkészítését, ételt-italt és kávékat kap. (Fél liter pálinka, két liter bor). Ha valaki éjszakára is megy segíteni, akkor a főzőné megkínálja a magáéból. Például egy 'nagy torban' — ha van galuska is — a főzőné mintegy 30 órát dolgozik, a fizetése 400.000 lej. Ha nincs galuska, akkor mintegy 12 órát dolgozik, de a fizetése szintén 400.000 lej. Fizetésként fejkendőt, törölközőt, kenyeret és gyertyát kap, de ezeket 'Isten nevében' adják. A segítőknek nem jár fizetség, a segítség kölcsönösségi alapon működik.

A lakodalmi leírásban is olvashattuk, hogyan konfrontálódott a főzőné fogadásának szokása a városi szakácsok fogadásával. A lakodalom az a nyilvános ünnepi étkezés, ahol nem pusztinai vendégek is jelen lehetnek, és ahol a fiatalok hamarabb igazodnak a városi normákhoz. A városi szakács fogadása presztízs értékű, hisz új ételek kerülnek az asztalra, sokkal gyorsabban dolgoznak, nem kell annyi asszonyt segíteni hívni. A faluban azonban megoszlanak a vélemények, ami a városi szakács és a főzőné közötti választást illeti. A városi szakács idegen, férfi, románul kell vele egyezkedni, nem fogadja el az asszonyok segítségét. A közösség szemében azonban a főzés női munka. A szerepváltás, a kompetenciák megosztása nem konfliktusmentes. A szakács ugyan elvállal(hat)ja az étrendben szereplő ételek elkészítését, de egyáltalán nem veszi figyelembe a helyi szokásokat, illetve azok megtartását nem tekinti feladatának. Ilyen a lakodalmi fonott kalács vagy a töltött tyúk elkészítése, vagy a lakodalmi közös étkezések, ahol feltétlenül szerepel a töltike és a savanyúlé. A városi szakács fizetése sokkal magasabb (1-2 millió lej), mint a főzőnéjé, és természetesen nem látja el a faluban megszokott és elvárt

specialista szerepét. Egyelőre úgy tűnik a helyi specialista szerepe visszaszorulni látszik a halotti torra és a szerényebb lakodalmakra, azonban nem elhanyagolható a tanulási és újítási készség az asszonyok részéről, akik új ételek készítésével próbálkoznak.

Szöcs Margit 1997-ben kezdte el lejegyezni saját használatra az eddig számára ismeretlen ételrecepteket – amit valakinél már megfőzött a faluban –, továbbá azoknak a toroknak és lakodalmaknak az ételmennyiségét, ahol ő főzött. Az első füzet elejére és a második füzet végére készített egy listát a faluban található edényekkel és evőeszközökkel, amelyeket kölcsön lehet kérni. A második füzetet épp csak elkezdte, de praktikus okokból az eszközök listáját és a számára fontos telefonszámokat a füzetecske végére írta be.

A füzetekben mennyiségre pontos leírás csak a vásárolt élelmiszerekről van. Azok az alapanyagok, amit nem kell(ett) meg vásárolni, vagy kevesebbet használnak belőle, nem jelenik meg a füzetben. Kása, kerti fűszerek, a csomagoló levél a galuskának, a só, a savanyító borcs, az italok, a házilag készített telemea sajt rendszeresen csak ceruzával van beírva és mindig széljegyzetben.

A feljegyzések nagyobb része torokról készült, kevesebb készült lakodalmakról, egy-kettő készült polgári esküvőről, illetve a keresztapák megvendégeléséről a lakodalmat megelőző vasárnap. Keresztelői lakomáról nincs feljegyzés, hisz ilyen alkalomra nem szokás főzőnét vagy szakácsot fogadni.

A füzetekben találunk 27 tort, amelyből 14 'nagy tor' címmel szerepel, 13 'kicsi vagy közepes tor' címet visel. Az ételfajták tekintetében 7 torban volt három fajta étel és 7 torban volt csak 2 fajta étel. A savanyú leves és az édes laska mindig jelen volt. Kicsi torban többször is szerepel galuska: a 13 alkalomból 9 kicsi torban volt galuska is. Négy alkalommal szerepel együtt a savanyúlével és 5 esetben 3féle ételből az egyik a galuska. Kicsi torra könnyebb elkészíteni a galuskát, mert kevesebb személy számára készül. A főzőné szerint — 'a galuskával sok baj van és előre kell gyűjteni lapit. Aki akar toros galuskát, az kell gyűjtsön lapit idejében.' A füzetekben nem szerepel a töltike készítéséhez szükséges csomagoló levél, mivel nem tartozik a vásárolt anyagok közé. Nyáron szoktak levelet gyűjteni és sóban tartósítják. Akinek nősülő fia van, az nyáron, akár kalákában is, szervezi a 'lapi gyűjtést'. A marti laput az erdőből hozzák, a szőlőlevelet májusban szedik. Ahol idős családtag van, ott is gyűjtenek levelet a megfelelő időszakban. A szöveg fordításánál [zárójelben] jelzem a saját, értelmező bejegyzéseimet.

Első füzet**[A borítólap belső oldalán:]**

Evőeszközök:

Kanalak 100 Putinya, anyatárs,

Kanalak 170. Bece F Katalin (moszor),

Kanalak 80. Daradics János,

Kanalak 90. Kaszap József,

Üstök 100 I, Tamás István,

120 I Postásné,

100 I Páncér József,

100 I Bece Mátyás,

100 I Sztan Tinka,

100 I Király,

120 I Nyisztor Anna[?]

100 I Sipos Mária,

Üst Ignát Róka, Molán Tinka 2,

Tányérok [cserép tálak]:

Páncér József 100 db,

Bece Erzsébet 90 db,

Muszka 100 db,

Timár István 100 db,

Páncér Dani 100 db,

László pili 50 db és 50 kanál,

[1. oldal]

Tábor, kedd

4 pástétom és fél vaj.

Reggel pástétomkrém vajjal és mustárral, apróra vágott hagymával. Szalonna, paradicsom, paprika, sima forralt tej. Kezdtük 7-8 kor a terítést.

12-1 óra. 10 literes zöldbab csorba savóval és krumplipüré sült kolbásszal, díszítve petrezselyemmel és piros paprikával. Püré, 5 literes lábossal. 20 kenyér 1 órakor tálaltunk.

Este zöldbab szósszal. 8 literes lábas kevés. Kellett volna 10. A megpuhult zöldbabra, hagymás rántást tesznek.

Még tesznek finom lisztet felverve tejjel, olajjal, vajjal. Felvágott apró kockákra vágva, delikát, babér levél, sűrített paradicsom.

[2. oldal]

Enache [férfi keresztnév, román. Az ő fiának a lakodalmáról van szó.]

50 kg kolbász,

40 kg szalámi,

15 l olaj,
 6 doboz süritett paradicsom,
 2 kg ételízesítő,
 4 doboz oliva 5.
 Tészta: 5 csomag,
 Piros paprika: 500 gr,
 Bors: 200 gr,
 Hagyma: 7-8 kg, 10 kg,
 Rizs: 25 kg,
 Káposzta: 50 kg. Apróra vágva: 25-30 kg,
 Sárgarépa: 5 kg,
 Sajt 25-30 kg,
 Hús: 20 kg, csorbának való.
 Egész csirkéből, elég 45 kg.

[3. oldal]

Szerda

Reggel, hideg étel: sajt, paradicsom, krém, szalonna.

12-1 órákor. 10 l savanyú leves hússal, borccsal. És gomba szósszal. A hagymát és a paprikát megdinsztelik, hozzáadják a gombát. Hagyják főni. Tejes, lisztes habarást öntenek a gombára. Még tesznek süritett paradicsomot, ételízesítőt, tejet, tejfölt.

Este: Krumplisaláta. Krumpli, oliva, ecet, bors. Egy vödör krumpli volt.

[4. oldal]

Cenige, 40 napra

Töltike:

6-7 kg rizs,

5 l olaj,

10 kg hagyma,

1 nagy doboz süritett paradicsom,

Piros paprika,

Ételízesítő 500 gr,

50 kg káposzta,

Egy vajling vad paréj.

100 Literes üst.

Csorba:

15 kg hús,

3 kg leves tészta,

Tartósított zöldség, [apróra vagdalt: paprika, sárgarépa, paradicsom, petrezselyem zöld, zeller levél, amelyet sóval tartósítanak télire.]

2 l olaj,
 Étélizésítő 500 gr
 5 csomag babérlevél,
 1 doboz süritett paradicsom,
 Piros paprika,
 120 literes üst.
 Julianna Páncér, van 80 l üstje.
 Volt 60 nagy kenyér. Sok világ volt, az étel elég volt.
 Odaraktam főni 11 kor, reggel 8 órára, mise nélkül. [Nem mise után mentek a torba. Aznap nem volt mise az elhunytért.]

[5. oldal]

Csütörtök
 Reggel hideg étel. Fánk joghurttal.
 12-1-kor krumpliceves és sült kolbász káposztával.
 Este padlizsán hagymával. Egyfajta saláta.

A csorba sok zöldséggel és savóval savanyítva. 10 liter sok volt.
 A káposzta: a hagymát és friss paprikát megdinsztelik olajban. Még kell delikát, csombor, kapor. Volt 2 nagy fej káposzta süritett paradicsom és piros paprika. A káposztát nagy széles tála [tették] és a tetejére a sült kolbászt.

[6. oldal]

Péntek
 Reggel hideg étel: pástétom, paradicsom, lekvár, sajt,
 Délben: krumpliceves savóval és paradicsommártás paprikával és hagymával és tejes habarással.
 Este töltike és kalács. 20 személy.
 Összesen volt 55 kenyér. [Ez a mennyiség az egész hétre lehetett.]

[7. oldal]

Nagy tor:
 40 kg tészta,
 5 nagy üveg süritett paradicsom,
 10 kg hagyma,
 6 kg sárgarépa,
 10 kg paprika,
 500 gr piros paprika.
 2-3 kg étélizésítő, [?] csomag babérlevél,
 300-350 kenyér,
 50 kg jó hús,
 Bors, 100-200 gr,

10 l olaj.

Oda kell rakni főni éjjel 1-2 kor, a hústól függ.

2 üst csorba 100+100 l.

3 üst édes. $100 \times 3 = 300$ l. 300 lej.

[8. oldal]

Tor 40 napra.

40-50 kg káposzta egy 60 literes üsthöz,

7 kg rizs, 6-7 kg hagyma, 3-4 kg sárgarépa, tartósított zöldség.

Egy 60-70 literes édesnek,

Egy 60-70 literes csorbának,

Egy 70-80 literes üst töltike.

5 l olaj és volt szalonna.

Hús 9 kg csirke fàrhàt, 4 nagy házi tyúk.

Bors, ételízesítő 1 kg, 2-3 üveg sűritett paradicsom, 6-7 kg paprika.

Éjjel 12-kor odaraktam főni.

Szkrípkáru Ánton (Madar)

150000 lej

[9. oldal]

Nagy tor

40 kg tészta. (Hús sertés vagy növendék 50-60 kg, mert sok csont van benne, csirke húsból 45-50 kg).

10 l olaj,

10 kg hagyma,

5 kg sűritett paradicsom,

10 kg paprika,

500 gr piros paprika

2-3 kg ételízesítő,

3-4 csomag babérlevél,

10 csomag bors. (Mikor húzzák a harmadikat a templomban, akkor 15 percre teszem a tésztát és teszek 10-11-12 kg-ot egy édes üsthöz)

[10. oldal]

Kicsi tor. (Dávid Erzsinek 40 napra.)

7-8 tyúk,

15 kg tészta

2 üveg sűritett paradicsom,

5 l olaj,

5 kg hagyma,

4 kg sárgarépa,

4-5 kg paprika,
 1 kg ételízesítő,
 150 kenyér, 130 elég. 2-kor főni. Mikor húzzák a 3-at, akkor teszem a tésztát, mert reggel keveset tart a mise és gyorsan jönnek. (200000 lej).

[11. oldal]

[Ezen az oldalon három különböző írószerrel vannak lejegyezve a mennyiségek.]

Hús

40-50 kg.

2 nagy üst 90-100 l csorba.

3 nagy üst édes laska

Só, Bors, ételízesítő.

Szabó [valószínűleg itt külön leírás kezdődik, mert más tollat használt]

7 tyúk,

7 kg tészta,

1 kg ételízesítő,

4 kg rizs,

20 kenyér. Az étel elég volt.

50 l üst töltikével, 70 l édes, 7 vödör víz, 7 kg tészta, elég volt.

(Páncér) [Itt újra változik a bejegyzés, ceruzával van írva, és valóban másik alkalomról szól.]

Amikor összehívják a násznagyokat

50 liter borcs, csorba. 10 kg húsból.

4 kg rizs. Piláf. Comb ketté vágva. A násznagyoknak egy egész. Előétel: felvágott, sajt, oliva, paradicsom, paprika és káposztasaláta a sülthez.

[12. oldal]

László Ilona. (csorik)

4 kg darált hús,

30-35 kg káposzta, egy 60 literes üsthöz.

5 kg rizs, maradt édes is, csorba is és töltike is.

15 kg tészta,

10 l olaj 7 liter elég.

10 kg hagyma,

10 kg paprika 1 évre Nagy tor.

6-7 kg sárgarépa. Sok világ

hús. 6 tyúk közepesek, kettő nagy volt 3 kg 4.

1 üst csorba 80 literes (Mátyástól) tele volt

1 üst édes. 80 literes tele volt

1 üst töltike 60 literes nem volt teljesen tele.

[13. oldal]

Lakodalom. (gyenge)

Csorba. 15-20 hús. Egy 80 literes üst.

2 kg hagyma, 2 sárgarépa.

2 l olaj,

fél paradicsomsűrítmény, piros paprika,

2 csomag ételízesítő = fél [kiló],

2-3 kg tészta.

Georgel [ceruzával írva, ételmennyiségek nagy torról]

2 üst édes,

3 üst csorba,

3 üst töltike.

Fülöp. [az elhunyt neve]

3 nagy üst édes,

3 kisebb üst csorba.

László József. [az elhunyt neve]

3 édes.

2 csorba

[14. oldal]

László Ilona (csorik) 40 napra

1 üst töltike 80 l. (7 kg rizs. 50 kg káposzta)

1 üst Édes laska 100 l (11 kg tészta)

1 üst csorba = 0 l. 80[?] (2 kg tészta).

20 kg hús, 4 nagy üveg süritett paradicsom,

1 kg ételízesítő, 5 l olaj és zsiradék,

200 gr piros paprika, 7 kg hagyma,

100 gr bors, babérlevél, 5 kg paprika és tartósított zöldség.

Oda raktam föni 12-kor.

Töltike: 50 kg káposzta, 7 kg rizs és 5 kg hús. 200000 lej.

Sok világ volt, az étel elég volt. Maradt 1 vödör csorba, 1 vödör töltike. Édes nem maradt, elég volt, de nem maradt. 40 napra nagyon sok világ volt.

[15. oldal]

László Ilona (Csorik) mikor meghalt. 40000 lej és fejkendő

Az étel elég volt.

48 kg hús. Tyúkok

400 kenyér

40 kg tészta

Káposzta 100-100 kg.

15 kg rizs.

2 üst = 150 liter csorba.

20 paprika.

2 üst = 170 liter édes leves.

20 kg hagyma	2 üst = töltike 160 liter.
20 l olaj	12 óra. Odaraktam főni a töltikét.
3 kg ételízesítő, vagy 2 kg.	Borcs[?] = 12-kor [rakta oda főni?]
1,5 kg piros paprika	40000= lej és egy szép fejkendő,
Bors 200 gr.	
Babérlevél.	A káposzta legyen apróra vágva és az üst legyen
5 kg süritett paradicsom	félíg tele, akkor lesz egy tele üst töltike.
Sok világ volt és az étel elég volt.	

[16. oldal]

1 évre László Ilona (csorik)
 (50 l töltike, 80 l édes, 60 l csorba. 8-10 tyúk). Elég 40 napra és 1 évre is.
 Tor a háznál, Daninál
 3 kg rizs és kevés kása,
 2 doboz süritett paradicsom, 4 l pálinka, 15 l bor,
 2 l olaj. 40 l töltike, 50 l borcs [savanyú leves],
 4 ételízesítő, pirospaprika, egy zsák édes káposzta [friss]. Egy tele vājling.
 10 nagy kenyér, 18000 lej darabja.
 5 kg hús, 4 kg hagyma, 5 kg sárgarépa, 1 kg tészta, tartósított zöldség.

[17. oldal]

Piláf. 1 vödör rizs. 4 vödör forró víz.
 1 kis vödör rizs [5 l]. egy adagnak. 1 vödör rizs, 3-3 és fél víz. Süritett paradicsom, ételízesítő, sárgarépa, bors, babérlevél, izlés szerint.
 A sárgarépát, olajba rakják dinsztelni. Amikor az olaj megmelegedik, akkor teszik bele a sárgarépát, megdinsztelik, és utána teszik bele a rizst. Egy kicsit hagyni kell, utána öntenek rá forró vizet és hozzáadják a borsát, babérlevelet.

[18. oldal]

A temetésre oda kell rakni a tűzre 2-kor, ha van töltike, akkor 12-kor.
 Az esküvőre [polgári] 3-kor, ha 11-12-kor van az esküvő.
 A lakodalomra 4-kor [éjjel], ha a mise 11-kor van, édes káposztából, ha savanyú káposzta, akkor 12-kor.

[19. oldal]

Töltike
 7 kg rizs,
 50-50 kg káposzta,
 6-8 kg paprika,
 4-5 kg hagyma
 2-3 l olaj

2 csomag ételízesítő, sárgarépa, bors, pirospaprika, liszt.

Káposzta 50-50 kg egy 100 literes üsthöz.

[20. oldal]

László Magda (Kánya). (csorik).

50 kg csirkehús,

40 kg tészta,

10 kg hagyma,

10 kg paprika,

6-7 kg sárgarépa,

10 l olaj,

6-7 süritett paradicsom

3 kg ételízesítő,

1 kg pirospaprika,

200 gr bors

5 babérlevél

5-6 kg paradicsom,

3 üst édes 90-100 l,

3 üst csorba 60-70 l. A csorba sok volt 2,5 kg tészta a csorbába.

A mise 10-kor volt. 2-kor oda raktam főni. 40000 lej.

(Pál: 2 édes, 2 csorba. 60 kg hús, sertés és borjú.)

[21. oldal]

Esküvő. Irina

60 kg káposzta, 7 kg rizs. 60 l töltike.

20 kg hús. 100 l csorba

3 kg tészta

bors, babérlevél,

1 kg ételízesítő

500 gr pirospaprika,

5-6 kg hagyma, 2 kg sárgarépa, 5 kg paprika, petrezselyem, 120-100 kenyér.

3-kor oda raktam főni. (20000 lej[?]) [A számok leírásában bizonytalanság van. 200ezer lej lehetett a fizetsége és nem 20ezer.]

[22. oldal]

Nyisztor György. Nagyon nagy tor

Hús: 30 kg csirkecomb és 4 disznóláb, disznófej és szalonna.

Tészta: 25 kg és 5 kg spagetti a borcsba [savanyú leves]. 25 kg metélttészta volt.

Rizs: 9 kg. Káposzta 100-90 kg.

Hagyma: 15 kg, paprika 10 kg, sárgarépa 8-10 kg. 3 kg tartósított zöldség.

Olaj: 15 l és zsír, szárított petrezselyem gyökér.

Ételizetítő 2,5 kg. Pirospaprika, bors, babérlevél.

Sűrített paradicsom 6 nagy doboz. Kenyér [?] kanál 400, tányér [cseréptál] 300.

A mise 9,30-kor volt. Az étel elég volt, nagyon sok világ volt.

100-60 kg töltike, nem maradt.

100-80 kg édes, kevés maradt.

100-80 csorba, maradt fél üsttel, elosztották.

Este asztalvetés volt [végvacsora, péntek este volt]: 50 liter savanyú bableves és 15 literes fazék töltike. Elég volt.

400000 lej és törölköző.

[23. oldal]

Száros Adrian (Irina)

Kolbász. Reggel szóst is készítettem.

20 kg hús, 10 kg sertés, 10 kg növendék.

60 kg kolbász + 10[?]

15 l olaj, 7 kg sűrített paradicsom,

50-60 kg káposzta. 1 kg pirospaprika,

7 kg rizs. 4 adag piláf.

30 kg paprika. (A hideg tálhoz),

3 kg tészta, 10 babérlevél,

felvágott [?], sajt [?]

100 liter csorba

70 liter töltike. Elég volt. A piláf jó volt és 3 és fél adag kellett. 500000 ezer.

[24. oldal]

Páncér Dani

Káposzta 60 kg.

Rizs 8 kg - 7 kg.

3 kg tészta. Spagetti.

1 kg ételizetítő.

500 gr pirospaprika. 1 üst csorba 100 l.

10 kg hagyma. 1 üst töltike 100 l

10 kg paprika.

2-3 kg paradicsomlevesbe való zöldségnek.

20-25 kg hús.

3 kg sárgarépa, 4 kg.

Olaj 8 l és szalonna, zsír.

3 doboz sűrített paradicsom

Bors, babérlevél, darált hús[?]

[széljegyzet:] a háznál 26000 lej, Fehér lábak 49000 lej, Márton 175000 lej.
 [határnevekről lévén szó, talán a szántóföldekre fizetett munkadíjról van szó?]

[25. oldal]

Szikra Balázs

7 tyúk a hús elég volt, nem volt sok,
 2,5 kg levesbe való tészta,
 200 kenyér,
 5 kg rizs,
 3 nagy üveg sűrített paradicsom
 1 kg ételizesítő,
 3 kg tartósított zöldség, hagyma,
 4 l olaj, a többi zsír a töltikébe.
 12 kg tészta az édesbe.
 100 l édes laska.
 csorba,
 50 töltike. 200 ezer és fejkendő. 12-kor.

[26. oldal]

Szőcs Demeter

20 kg káposzta,
 4 kg darált hús,
 3 kg rizs,
 15 l olaj
 10 kg rizs piláfnak, sok volt.
 1 fazék töltike, 30 literes.
 1 fazék 15 literes
 Csorba
 2 tyúk, 1 kg disznóhús. 50 liternek. Éjjel tálalták, sok volt.

[27. oldal]

Ignát Mihály (Mátyás)

Kolbász 60 kg (10 kg megmaradt),
 Hús 20 kg,
 Olaj 15-20 l,
 Paprika 10-15,
 Paradicsom 30-35 kg,
 Rizs 7-8 kg,
 Tészta 3 kg,
 Ételizesítő 2 kg,

Bors 200 gr Babérlevél 10 csomag,
 Pirospaprika 500 gr,
 Hagyma 8-10 kg,
 Sárgarépa 2-3 kg,
 Sűrített paradicsom 6-7 nagy üveg,
 Friss káposzta 50 kg töltikének, 30 kg savanyúságnak [káposztasaláta]
 Oliva 3-4 doboz,
 Sajt 25-30 kg.
 1 60-80 literes üst töltikével.
 1 100 literes üst csorbával és még megszaporítottam 1 vödörrel
 (2 násznagy volt. Oda raktam főni 2-3-kor).

[28. oldal]

Tamás Adrian.

50 kg káposzta.
 6-7 kg rizs.
 1 Egy 100 literes savanyú leves.
 Egy 100 literes üst töltike elég volt.
 Este odaraktam főni a töltikét, hagytam keveset főni és reggel folytattam. Reggel 4-5-kor odaraktam főni.
 Növendék hús volt. Maradtam, amíg felszolgálták az ételeket.
 (2 násznagy volt). 400000 lej.

[29. oldal]

Bálint Demeter (Begy)

10 tyúk,
 300 kenyér,
 25-30 kg káposzta,
 Egy üst töltike sok volt. 7 kg rizsből.
 Egy üst savanyú leves – 100 l,
 2 kg ételízestő,
 7 kis üveg sűrített paradicsom,
 3 és fél vödör rizs,
 Olaj 15 l,
 Bors 100 gr,
 Pirospaprika egy jó fél kg,
 Oliva 2 doboz,
 7 kg rizs a töltikének. (10012 millió) [112 millió]

[30. oldal]

Bálint József

70 kg vékony kolbász 2 darabot tettek.
 15 l olaj,
 Házi tyúk hús volt. 6 tyúk egy pulyka és egy fagyasztott tyúk.
 50 kg szalámi, ha száraz, akkor elég 30-45 kg.
 7 kg rizs,
 60 kg káposzta. (2-kor kell tenni föni, 3-kor ha friss káposzta).
 2 és fél kg ételízesítő,
 8 üveg süritett paradicsom. (1 pár násznagy)
 Pirospaprika 1 kg,
 Bors 200-300 gr,
 3 vödör rizs a piláfnak.

[31. oldal]

Mátyás Augustin

56 kg káposzta. Oda raktam föni 3-4 kor. Friss káposzta volt.
 6,5 kg rizs,
 60 kg kolbász sok volt. (1 pár násznagy).
 Olaj 10 l és zsír,
 15 kg hús. Kevés volt.
 Süritett paradicsom 6 nagy üveg, sok volt, elég lett volna 4.
 2 kg sárgarépa a piláfnak.
 Egy üst savanyú leves 100 literes,
 Egy üst töltike 60 literes.
 Bors, babérlevél, 300 kenyér, 4 kg darált hús,, szalonna, tepertő, 10 kg hagyma, 10 kg paprika.

[32. oldal]

+ (Szabó Katalin) [a kereszt jele halottat jelent]

50 kg disznó hús,
 10 l olaj és szalonna a töltikének,
 20 kg hagyma,
 70-80 kg káposzta,
 8-9 kg rizs,
 10-15 kg paprika,
 10 kg sárgarépa,
 2 kg ételízesítő,
 1 kg pirospaprika,
 5 csomag fekete bors,
 5 kg süritett paradicsom,
 25 kg spagetti tészta, babérlevél.
 A tésztát a mise felénél teszik bele. Odaraktam föni 12-kor.

2 üst savanyú leves 100-60 literesek.

2 üst édes 100-60 literesek.

1 üst töltike 120 literes.

400 tányér a kultúrházról, 150 még volt hozva és kanál 200+200. Nekem adtak 400000 lejt.

50 nagy kenyér. Nagyon sok étel volt, megmaradt fél üst édes, fél üst savanyú leves, elosztották.

[33. oldal]

Nyisztor Ilona

60 kg káposzta,

7 kg rizs,

10 kg hagyma.

8 kg paprika.

7-8 kg sárgarépa,

3 nagy doboz sűrített paradicsom,

100 gr pirospaprika,

7 l olaj és zsír,

3 kg tészta és 3 kg darált hús,

Hús: 6 tyúk és egy pulyka. Kevés volt.

40 napra elég volt az étel.

80-90 l töltike.

100-110 l savanyú leves. Elég volt.

150 kenyér. Még maradt.

[34. oldal]

A combokat megfőztem, a vizet hagytam lecsepegni és utána kisütöttem olajban, megszórtam ételízesítővel, borssal. Kell hagyni kiolvadni. A vízbe raktam sárgarépát, hagymát, ételízesítőt, sót íznek. Jó volt.

100 l savanyú leves,

80 l töltike. Savanyú leves maradt 2 vödörrel, töltikének megmaradt majd fele, de jól volt így.

[35. oldal]

Bece Gelu

Felvágott 45 kg,

Hús 17 kg,

Olaj 20 l és zsír,

Rizs 6 kg töltikének,

Rizs 15-20 kg,

Paprika 10 kg,

Sárgarépa 10 kg,

Sűrített paradicsom 6 nagy üveg (4 fogyott el),

Pirospaprika 500 gr,

Bors 100 gr,

Káposzta 50 kg és 5-6 kg hús sok volt,

Tészta 2,5-3 kg.

Odaraktam főzni 4-kor. (2 pár násznagy) 190 pár [akik részt vettek a lakodalomban] Még vásároltak kolbászt és combot. 220 nagy csirkecomb nem volt elég. (700000 lej)

[36. oldal]

Bálint József (Begy)

Káposzta 60 kg,
 Rizs 30 kg,
 Paradicsom 35 kg,
 Sárgarépa 10 kg
 Hagyma 10 kg
 Paprika 10 kg,
 Tészta 3 kg,
 Sűrített paradicsom 3 kg,
 Étélizető 3 kg,
 Pirospaprika 500 gr (1 kg),
 Csirke farhát 25 kg,
 Sajt 25-30 kg
 Oliva 20 kg,
 Felvágott 30 kg,
 Virsli 50 kg,
 Kenyér 350 db, Pálinka 130 l,
 Bor 400 l,
 Olaj 15 l,
 Nyári szalámi volt, száraz.

[37. oldal]

Közepes lakodalom
 50 kg kolbász, 40,
 80 kg káposzta,
 20 kg rizs,
 30 kg szalámi, 35,
 15 l olaj, 10 kg hagyma,
 10 kg paprika,
 10 olíva,
 250 kenyér, 25 kg sajt,
 80 l pálinka,
 200 l bor.

László József

Kenyér 120 (maradt, 100 elég),

50 kg hús, színhús,
 40 kg spagetti tészta,
 15 l olaj, elhasználtak 12,
 6 doboz süritett paradicsom (1 kg) [ez a nagy doboz és 0,8 kg-os]
 Étélizesítő 2 és fél kg ízvárázs,
 Pirospaprika 1 kg, még maradt,
 Bors 100 gr,
 Babérlevél 10 csomag,
 Hagyma 15 kg,
 Tartósított zöldség 1 vödörrel,
 Petrezselyem gyökér és zöld levél.
 2-kor odaraktam főni, a tyúkok vénnek voltak.
 3 üst édes és 2 üst savanyú leves, sok volt.

[38. oldal]

Bilibók Krisztián. meghalt. (Körte)

15-18 kg hús,
 3 üveg süritett paradicsom, pirospaprika, babérlevél,
 3 l olaj, 4 l, 1 kg étélizesítő és vegeta,
 16 kg tészta, sózott zöldség és friss: sárgarépa, hagyma, paprika, paszternák.
 1 üst édes= 110 l.
 1 üst savanyú leves 80 l. Elég volt.

[39. oldal]

Butacu Ciprian

45 kg kolbász,
 35 kg szalámi,
 40 kg káposzta,
 6 kg rizs,
 15 kg rizs piláfnak,
 10 kg paprika,
 10 kg hagyma,
 5 kg sárgarépa,
 2 kg étélizesítő,
 100 gr bors,
 Pirospaprika,
 5 doboz süritett paradicsom,
 20 l olaj, megmaradt 4 l,
 Paradicsom 30-35 kg,
 Sajt 2 doboz,

Olíva 4 kis doboz,

Tészta 2,5 kg,

Hús 18 kg.

Egy üst savanyú levessel, 70-80 l

Egy üst töltike, 60 l.

Kenyér 350 db.

3 órákor odaraktam főni. Két darab kolbászt adtak, nagyon vékony volt. A szalámit nagyon vékonyra szeletelték.

700.000 lej

[40. oldal]

Molnár. László Mária. (Jancsi)

Hús 16 kg és a többi csirke farhát,

Olaj 10 l és szalonna, zsír,

8 kg rizs, szalonna 10 kg,

30 kg tészta,

3 kg ételízesítő,

10 sárgarépa,

15 kg hagyma,

200 gr bors,

10 csomag babérlevél,

5-6 kg darált hús,

10 db lecsó konzerv,

5 nagy doboz sürtett paradicsom,

1 kg pirospaprika,

Egy kis vödör tartósított zöldség,

13 csomag tyúklevés ízű ételízesítő,

[41. oldal]

[a bejegyzés az előző oldal folytatása]

Töltike 1 üst 100 l.

Egy 30 literes üst este, [a végvacsorán],

Savanyú leves 2 üsttel 80-80 l [80 literesek]

Édes 2 üsttel 100-60 l [100 és 60 literesek]

Bor 100 l,

Kenyér 100 db, nagy.

Sok világ volt, az ételek jók voltak és elég volt. 400000 lej, fejkendő, egy kenyér és pálinka.

[42. oldal]

300 kenyér, káposzta 60 kg,

40-45 kolbász 30 kg,

25 kg rizs,
 4 kg süritett paradicsom,
 100 gr bors,
 6 csomag babérlevél,
 10 kg hagyma, 5-6 kg paprika,
 3-4 kg sárgarépa,
 3 kg tészta,
 15 l olaj.

43. oldal

[Széljegyzetben:] 16 Fekete Lábak, 6 Márton (Bece András). [A szántóföldekre vonatkozik. Hol és mennyit szántottak meg. Bece András a traktoros neve.]

50 kg hús (Csirke),
 40 kg tészta,
 20 l olaj 15,
 5 kg süritett paradicsom,
 1 kg pirospaprika,
 10 kg sárgarépa,
 20 kg hagyma,
 10 csomag babérlevél,
 200 gr bors,
 3 kg ételízesítő = (10 csomag),
 13 kg rizs.

2 üst savanyú leves 80-80 l,
 2 üst édes leves 100-80 l,
 2 üst töltike 100-80,

Sok volt, még maradt meg. Odaraktam főni 12 órakor. Adtak 4000000. [Minden bizonynyal 400ezer lejről van szó.]

Nem voltak túl sokan, a hús sok volt.

[44. oldal]

5 kg paradicsom paprika,
 1 l ecet, 600-700 gr cukor.

Megtöltik a paradicsompaprikákat karfiollal és leforrázzák, amíg megváltoztatja a színét.

5 kg zöld paradicsom, egy karfiol, 1 kg paprika, 2 piros káposzta vagy vörös cékla, torma és zeller. 1 kanál só egy l vízhez.

[A lapnak az alján két magyarországi telefonszám.]

[45. oldal]

Kicsi tor.

18 kg tészta,
 3 kg süritett paradicsom 700-800 gr,
 15-20 kg hús,
 500 gr pirospaprika,
 100 gr bors,
 5 csomag babérlevél
 150 kenyér 50 db nagy,
 5 l olaj, 10 kg hagyma,
 Tartósított zöldség egy kis vödörrel,
 Étélezítő 1 kg.
 Töltike:
 5 kg rizs,
 4 l olaj,
 4 kg sárgarépa,
 5 kg paprika,
 50-60 kg káposzta.
 1 üst 100 l savanyú leves,
 1 üst 100 l édes.

[46. oldal]

- 1.) Krumplipüré. A megpucolt krumplit 4-6 darabkába vágják és odarakják főni, annyi lébe, amennyi eltakarja. A levébe tesznek étélezítőt és 3-4 fok fokhagymát.
 Tesznek 1-2 kanál vajat, egy csésze tejet, jól kikeverik és izlés szerint sózzák.
- 2.) Pástétom krém: pástétom, vaj, hagyma. Jól kikeverik és kenyérre teszik. Egy kanál mustár, 4 doboz pástétom fél vaj és jól összekeverik.
- 3.) Zöldbab eresztéssel, szósszal: liszt és tej, vaj, kevés olaj, süritett paradicsom.

[A hátsó borító belső oldalán a földjeit sorolja fel: hol, mennyi van.]

A hegyen 5 szőlő,
 Fekete lábak 10 kaszáló,
 Jó darab 7 szántó (Márton),
 Fehér lábak 9 szántó,
 A háznál 9 + 3 a házhely szántó,
 Littyek 4 és fél kaszáló,
 A hegyen 1,5,
 Összesen 49 prezina [helyi mértékegység. 49 pr = 1 Ha]

6 prezina szántó,
 5 prezina szántó,
 2 és fél prezina,

Összesen 13 ,
Terpe 5 prezina,
Littyek 7.

Második füzet

[Az első oldalon csak a főzőné neve áll. A számozás csak a következő oldalról kezdődik:]

[1. oldal]

Püré, krumplipehelyből

1 kg krumplipehely,

1 csomag vaj,

A folyadéknak fele víz és fele tej. Étélizesítőt ízlés szerint. A folyadékot melegen bele kell önteni egy nagy tálba. Nem szabad forró legyen, mert akkor megcsomósodik. A krumplipehelyt bele kell szórni és kevergetni kell, amíg krémszerű lesz. Nem készítenek szószt.

[2. oldal]

Darling

1 csomag 100 gr. tesznek hozzá 5 l tejet vízzel.

1 kg pehely = 50 l víz + tej és 700 gr margarin.

500 gr pehely = 25 l víz + tej, 350 gr margarin.

1 csomag pehely = 50 adag [?]

Lehet tenni fele víz és fele tej, mert jó. Étélizesítőt ízlés szerint.

[3. oldal]

Piláf rizsből

1 kis vödör rizs, 4-5 kg. Tesznek 2 l olajat a lábasba és hagyják melegedni. Beleteszik a sárgarépát és hagyják megdinsztelődni. Hozzáteszik a rizst és hagyni kell, hogy felszívja az olajat, forró vizet kell önteni rá, jól összekavarni. Még tesznek süritett paradicsomot, borsot, babérlevelet, étélizesítőt, ízlés szerint és hagyni kell, amíg megfő. Szósz [öntetet?] készítenek süritett paradicsomból petrezselyem zölddel.

[4. oldal]

Sült, csirke combból

Egy nagy üstöt megtöltenek három negyedig vízzel. A combot meg kell pucolni, mosni és amikor fő a víz, akkor bele kell rakni a combokat. A vízbe tesznek étélizesítőt, hagymát, sárgarépát, paprikát íznek. Mikor megfőttek, kiszedik és egy asztalra rakják, hogy lecsepegjen a vize, utána belerakják sülni egy nagy lábosba. Mikor megsültek, fűszerezik étélizesítővel, borssal. (Nem lehet újra felmelegíteni).

[5. oldal]

Friss káposzta saláta

A káposztát megvágják késsel, tesznek ecetet, olajt és egy kanál cukrot. Ízlés szerint készítik.

[6. oldal]

Kolbász

Odarakják a lábot 5-10 l olajjal, mikor megmelegedik, belerakják a kolbászt, ha elhasadozik a bőre, nem bírja a sütetést, akkor megfőzik. A vízbe raknak ételízesítőt, süritett paradicsomot, babérlevelet, borsot. Ha sikerül megsütni, akkor fel tudom melegíteni a szószban és fel lehet szolgálni melegen, ha jó a kolbász. Ha puhák, akkor nem.

[7. oldal]

Töltike

10 kg káposzta – 1,200 rizs.

Egy 100 literes üsthöz 10-12 kg [rizs], 100 kg káposzta.

Hagyma 10 kg, sárgarépa 6-8 kg.

Ételízesítő 1 kg, bors 100 gr, süritett paradicsom 2 nagy doboz.

Paprika 10 kg, olaj 10 l, szalonna, zsír.

Darált hús 5-7 kg.

Kukoricaliszt, 10 tojás.

Mielőtt belerakják a töltikét az üstbe, az üst aljára kell rácsot készíteni kis fadarabokból. Az üst aljára kell tenni zsírt, vagy 1 l olajat.

[8. oldal]

Savanyú leves

Egy 100 literes üsthöz kell tenni 8-10 kg húst.

2 kg téstát 2-500 kg [esetleg 2,5 kg?]. Petrezselyem, lestyán, 4 kg hagyma.

Tartósított zöldség szemre, sárgarépa. Étélízesítő, bors, babérlevél ízlés szerint. Süritett paradicsom 2 nagy doboz, olaj 2-3 l

[9. oldal]

Édes laska

A 100 literes üsthöz kell 12 kg tészta [laska]. Hús 10 kg. Olaj 203 l, sárgarépa, paszternák, 2 nagydoboz süritett paradicsom, bors, pirospaprika 500 gr, babérlevél. Hagyma 4-5 kg, paprika 4-5 kg, tartósított zöldség. A tésztát, akkor kell bele tenni a lébe, amikor a mise felénél vannak. Kell hagyni rántásos szószot.

[10. oldal]

Egy nagy torhoz

2 nagy üst savanyú leves, 3 üst édes.

Hús 50 kg,

Tészta 40-45 kg,

Ételízesítő 3 kg,

Süritett paradicsom 6-7 kg, doboz, hagyma 15 kg, bors 200 gr, babérlevél.

Sárgarépa 6-8 kg, olaj 15 l, pirospaprika 500 gr, paprika 10 kg.

Kenyér vekni 350-400 db.

[11. oldal]

Tor töltikével

2 nagy üst savanyú levestel,

2 nagy üst édes laskával,

2 üst közepes töltikével.

40 kg hús,

30 kg tészta,

10 kg rizs,

3 kg ételízesítő,

15-20 l olaj,

15-20 kg hagyma,

8-10 kg sárgarépa,

Káposzta 100-120 kg,

200 gr bors,

500 gr pirospaprika, levelek [fűszer], tartósított zöldség, paprika.

Oda kell rakni az ételeket főni 12-1 órákor, ha savanyú a káposzta, ha friss káposzta, akkor 2 órákor.

[12. oldal]

Nagy tor

Andris Péter Anti családja

Hús 50 kg,

Tészta 35 kg,

Rizs 15 kg,

Ételízesítő 3-4 kg,

Olaj 10 l, szalonna és zsír,

Sárgarépa 10 kg, paszternák 5 kg,

Hagyma 10 kg és volt nekik is [Amit nem vásároltak meg, nem jegyezte fel.]

Sűrített paradicsom 7 nagy doboz,

Kenyér 350-400 db. Sok volt.

2 üst édes leves 120-100 l.

2 üst savanyú leves 120-80 l.

2 üst töltike 80-100 l. Az étel jó volt és sok. Maradt savanyú leves és édes leves. Elosztották a végén. Sok volt és jó. 30 kg comb, 10 tyúk, 2 pulyka. 500.000 lej.

[13. oldal]

Szabó Isvánt

60 kg hús, comb

40 kg tészta,

3-4 kg ételizesítő,
12 l olaj,
20 kg paprika,
10 kg sárgarépa,
5 kg paszternák,
4 kg paradicsom,
500 gr pirospaprika,
10 kg sűrített paradicsom,
60 l pálinka,
90 l bor,
400 db kenyér sok volt, 350 elég lett volna.

[14. oldal]

[a bejegyzés folytatódik az előző oldalról]

3 üst édes leves, 300 l,

3 üst savanyú leves, 300 l.

Maradt fél üst savanyú leves, fél üst édes. Oda raktam főni 12 óraker, korai volt. Elég lett volna 2 óraker.

[15. oldal]

Pénteken halt meg, augusztus 5-én.

Készítettem savanyú bablevest.

Este főztem puliszkát túróval és tojásrántottával.

Szombaton készítettem töltikét és savanyú levest hússal.

Vasárnap készítettem töltikét és savanyú levest és piláfot hússal a soförnek.

Ettek a rokonok.

[Az elhunyt szomszédja volt a szakácsnénak, ezért virrasztás alatt is elvállalta a főzést a család részére. Segített.]

[16. oldal]

Dobos Ilona

7 tyúk és 1 csirke fährát, házi tyúkok,

8 kg tészta spagetti,

1 kg ételizesítő,

5 l olaj,

4 kis doboz sűrített paradicsom,

80 kenyér,

400 percer, a temetőben és otthon a háznál osztották el.

1 üst 3/4-ig tele savanyú levessel. 1 üst 3/4-ig tele édes levessel.

2 csomag tészta a savanyú levesbe.

[17. oldal]

Esküvő Ankuca

40 kg káposzta, (50 kenyér, 17 ezer db.)

5 kg rizs,

3-4 l olaj,

8 kg hagyma,

5 kg sárgarépa,

6 kg paprika,

4 kg hús,

pirospaprika és egy műanyag flakon darált paprika,

7 tyúk. A darált hús kevés volt.

Egy 100 literes üst savanyú leves. Egy 60 literes üst töltike.

(Töltike és savanyú leves, kevés volt). A töltikét este felfőztem, reggel 5-kor folytattam.

[18. oldal]

Szabó, 40 napra

15 kg comb [mindig csirkecombról van szó]

5 kg rizs, 60 kg káposzta,

2 kg tészta, 10 zacskó darált hús. 900 gr egy zacskó,

1,5 kg ételízesítő,

zsír 5 kg,

2-3 l olaj,

10 kg paprika,

10 kg hagyma.

1 üst savanyú leves, 1 üst töltike. 1 üst Tinkától, 1 üst Lucsikától. Sok világ volt és még maradt étel.

[19. oldal]

Este felfőztem a töltikét és reggel folytattam, nagyon jó volt.

12 l pálinka fogyott el

30-35 l bor elég volt.

60-70 kenyér 15 ezer lejes

Éjjel 12-raktam főni.

[20. oldal]

Luli

160.000.000 [A lakodalomban ez az összeg gyült össze!]

Hús 20 kg,

Hideg étel és savanyú leves a násznagyoknak éjjel 12-kor.

Püré tejjel és vajjal. 7-8 kg az egész lakodalomra. [vajból]

Préselt sonka,

Tarja,

Száraz szalámi [téli szalámi]

Sajt, olíva, paprika, paradicsom, kenyér, vaj.

[21. oldal]

Timár Mária

50 kg hús, comb, tészta 30 kg spagetti,

3 kg ételízesítő, kenyér 350-400 db vekni,

2 üst édes,

2 üst savanyú leves,

6 nagy üveg süritett paradicsom és 500 gr pirospaprika,

10 kg paprika, 10 csomag babérlevél,

6 kg sárgarépa,

10 l olaj.

Nem volt nagyon sok világ csak közepesen, jöttek az iskolások is.

[22. oldal]

Bálint József

Hideg étel [aperitif] és savanyú leves a násznagyoknak éjjel 12-kor.

Piláf füstölt tarjával és szósszal.

Préselt sonka, virsli 40-50 kg,

Tarja 50 kg,

Szalámi 60 kg,

Sajt 35 kg, maradt egy kevés,

Olíva 4-5 doboz,

Paradicsom 45 kg.

[23. oldal]

Tor Ignát. 2 órákor odaraktam főni.

40 kg hús: 30 comb és 10 csirke fàrhát,

3 kg tészta, spagetti,

2 kg ételízesítő,

10 l olaj,

5 doboz süritett paradicsom, 1 kg-os darabja,

6 csomag babérlevél, bors 100 gr, pirospaprika 500 gr,

Kenyer 130 17 ezer darabja. (150?)

2 üst savanyú leves, 2 üst édes leves. 2 üst Szirbutól, 1 Zsidótól, 1 Rinoceltól [rinocer rom., viziló magy.]

Sok és jó étel volt, maradt fél üst édes és fél üst savanyú.

[24. oldal]

Tor (Katica)

40 kg hús (Comb),
 30 kg tészta (Spagetti),
 3 kg ételízesítő 1 ízvarázs,
 5 kg süritett paradicsom (Sultan),
 15 l olaj 100 literes üst tölte,
 20 kg hagyma 200 l Édes leves, 2 üst,
 10 kg rizs 170 l savanyú leves, 2 üst,
 6-7 kg szalonna,
 300 kenyér, vekni. Sok világ volt, az étel elég volt.

[Ez a bejegyzés 2006 júniusban volt. Katika János akkor halt meg, akkor volt a tor. A füzet többi része még üres. Az utolsó két oldalon van egy ételrecept feljegyzés, telefonszámok és a borítóoldal belső felén az evőeszközök, edények elérhetősége a faluban.]

[utolsó oldal]

A húst kis kockákra kell vágni. A kockákat odateszik dinsztelni, pirítani. Utána tesznek hagymát, paprikát, sárgarépát. Addig kell főzni, amíg a hagymából szósz lesz és a lisztet, a süritett paradicsomot, 3 tojást, tejet, tejfölt beleteszik egy edénybe. [Eddig a feljegyzés.]

[A borító oldal belső részén:]

Üstök,
 2 db Szirbu,
 1 db Dani P.
 2 Molám,
 1 db Nailon, [Nylon, legtöbbször a gúny- vagy ragadványneveket használja.]
 1 db Mátyás,
 1 db Tinka Sztan,
 1 db Szabó komámasszony,
 1 db Lucsika Sebestyén,
 2 db Bundica,
 1 db Zsidó Gy.,
 1 db Rinocel,
 Kanalak,
 Bece Katalin,
 Keszáp Katalin,
 Kripka Anica,
 Daradics János,
 Seli Anna[?]
 Tányérok [cserép tál]
 Timár Katalin,

László Mária,
Bece Erzsí,
Bece Katalin,
Páncér Dani,
Kicsi Szabó[?] kanalak